



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «ФЛЕРС ДЮ СЮД»

Russian lightly sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-dry rose "FLEURS DU SUD"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские жемчужные вина Fleurs du Sud – это лёгкие освежающие игристые вина, произведённые методом шарма по технологии вторичного брожения в акратофоре. Вина произведены из винограда, собранного на уникальных терруарах, расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Виноград был собран на низких сахараах (не более 150 г/дм³), что позволило сохранить свежесть и сочность вкуса.

Изящность вин этой серии призвана создать весенне-летнее настроение, добавить красок в городские будни, стать отличным дополнением приятного времяпрепровождения, привлечь внимание оригинальностью упаковки. Вина идеально подходят для романтического ужина или вечеринки.

Цвет вина от светло-розового до розового. Аромат яркий, развитый, с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками. Вкус легкий, тонкий, гармоничный. Прекрасное дополнение к десертам, фруктам, мороженому, отличная база для летних коктейлей. Температура подачи 8–10°C. Нежный и изысканный вкус, красивая и продолжительная игра вина украсят любое застолье и создадут праздничное, торжественное настроение.

"Fleurs du Sud" is a series of lightly sparkling refreshing wines produced by the Charmat method of secondary fermentation in large tanks. The wines made from grapes harvested on the unique terroirs located on the Taman Peninsula of the Krasnodar region. The grapes were harvested on low sugars (not more than 150 g / dm³), which allowed to preserve the freshness and juiciness of taste.

The elegance of the wines of this series designed to create a spring-summer mood, add colors to city everyday life, become an excellent complement to a pleasant pastime, to draw attention to the original packaging. The wines are perfect for romantic dinner or party.

The color of wine is from light pink to pink. The aroma is bright, developed, with a predominance of fruit and berry tones with floral shades. The taste is light, delicate and harmonious. This wine is a great addition to desserts, fruits, ice cream; an excellent base for summer cocktails. The serving temperature is 8-10 °C.

A delicate and refined taste, a beautiful and long-lasting play of wine will adorn any celebration and create a festive, solemn mood.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно мужчины и женщины, предпочитают легкие и свежие вина, игристые вина. Экспериментаторы, следят за трендами, предпочитают выделяться, быть уникальными. / Men and women who prefer light and fresh sparkling wines. Experimenters follow trends, prefer to stand out, be unique.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

Купить оригинальное, легкое вино по доступной цене, которое будет уместно любому поводу / Buy an interesting, light wine at an affordable price that will be appropriate for any occasion

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

Вечеринка, романтический ужин, подарок / Party, romantic dinner, present

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Российское игристое вино класса «medium» / Russian wine of "medium" class

Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «ФЛЕРС ДЮ СЮД»
 Russian lightly sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula"
 semi-dry rose "FLEURS DU SUD"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Бианка, Саперави
VARIETAL	Bianca, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ	Под гидробур, механизированный
METHOD OF PLANTATION	Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	В неукривной зоне на высоком штамбе; на формировке с вертикальным формированием прироста
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
METHOD FOR HARVESTING	Mechanized
ПЕРИОД СБОРА	Бианка - первая декада августа-первая декада сентября; Саперави - первая декада сентября
HARVEST PERIOD	Bianca - first decade of August-first ten days of September; Saperavi - the first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Бианка - 149,19; Саперави - 100,2 Bianca - 149,19; Saperavi - 100,2
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVARAGE AGE OF VINS, years	Бианка - 26; Саперави - 5-7 Bianca - 26; Saperavi - 5-7
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	В стали при контролируемой температуре In steel at controlled temperature
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный способ Charmat method
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,455 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,2 см / h 32,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037251586

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037251583

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	9,0-11,0 % об.
ALCOHOL	9,0-11,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	25,0-40,0 г/дм3 25,0-40,0 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,3 ккал (336 кДж) 80,3 kcal (336 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От светло-розового до розового
COLOUR	From light pink to pink
АРОМАТ	Яркий, развитый, с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками
BOUQUET	Bright, developed, with a predominance of fruit and berry tones with floral shades
ВКУС	Лёгкий, тонкий, гармоничный
TASTE	Light, thin, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
 ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62,
 e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
 Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62,
 e-mail: office@kuban-vino.ru