



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Совиньон»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Par la Mer – впечатляющая линейка соблазнительных моносортных вин для тех, кто жаждет морского бриза, легкости и ощущения безграничной свободы. Они созданы для того, чтобы каждый, независимо от своего географического положения, мог погрузиться в водоворот летней свежести и насладиться индивидуальностью вкусов прибрежного настроения.

Серия включает три ярких образца: Совиньон, Цвайгельт и Каберне – с применением современных методов производства и трендовых направлений энологии для создания вин с яркими ароматическими профилями и освежающими, питкими вкусами. Сухое белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Совиньон» особенно понравится поклонникам знаменитого новозеландского стиля. Для его создания ягоды сорта Совиньон Белый были собраны на ранней заре, чтобы свежайший виноград поступил в деликатную переработку до 7 часов утра, сохраняя всю свою сочность.

Освежающий букет вина бледно-лимонного оттенка раскрывается нотами крыжовника и чёрной смородины, переплетенными с акцентами зелёного луга и цитрусовых. Прекрасно сбалансированный и сочный характер, накрывающий рецепторы минеральным послевкусием, отлично сочетается с такими блюдами как зеленые салаты, моллюски и морепродукты, легкие пасты с овощами и зеленью. Совиньон рекомендуется подавать охлажденным 8-10 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяют свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку; выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Попробовать новинку, встреча с друзьями, вечеринка, пикник, в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia |
| СОРТ VARIETAL | Совиньон Белый |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Механизированный |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Механизированный |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | 15.09.2023, 18.09.2023 |
| УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES | 114,26 ц/га |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | 3-16 лет |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев |
| ВЫДЕРЖКА | Без выдержки |



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ ALCOHOL | 11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | не более 4,0 г/л no more than 4,0 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 76,8 ккал 76,8 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|--|
| ЦВЕТ COLOUR | Светло-соломенный с зеленоватым оттенком |
| АРОМАТ BOUQUET | Характерный, сортовой |
| ВКУС TASTE | Свежий, легкий, гармоничный |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 8-10 °С 8-10 °C |

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,57 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,9 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258189

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258186

Код АП: 404

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

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

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