



# КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «МЕРНУАР»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «МЕРНУАР» родилась из восхищения красотой и загадочной притягательностью Чёрного моря («mer Noire» – в переводе с французского «Чёрное море»). В ней – философия гипнотических вод, хранящих бесчисленные тайны. С каждым глотком вина «МЕРНУАР» раскрывается новая грань: пробуждаются эмоции и рождаются свежие ассоциации – будто приоткрывается завеса над секретами, спрятанными в бутылке.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «МЕРНУАР» изготовлено из винограда сортов Пино Белый, Пино Черный, Шардоне. Сбор урожая осуществляют на ранних сахарах. Переработку проводят, выбирая для каждого сорта свой режим и условия, что позволяет создать гармоничный, точно выверенный профиль будущего вина. Охлаждённое сусло после бережного осветления передают на контролируемое брожение в резервуары из нержавеющей стали. После окончания ферментации вино снимают с грубого осадка и хранят до момента подготовки его к шампанизации. Шампанизацию проводят в герметичных резервуарах под контролем заданных параметров температуры и давления. По завершению вторичного брожения проводят выдержку на осадке в течение 1-2 месяцев и после стабилизации и тонкой фильтрации подают на розлив.

В бокале игристое вино брют розовое «МЕРНУАР» демонстрирует нежный светло-розовый цвет с изящными лососевыми оттенками. Аромат раскрывается нотами красных ягод и спелых фруктов. Вкус полный и сбалансированный, с деликатной, живой кислотностью и продолжительным освежающим послевкусием. Охлажденный до 7-10 °C «МЕРНУАР» станет элегантным аперитивом и составит гармоничную пару морепродуктам, карпаччо из лосося, тартару из тунца и мягким сырам.



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины от 25 лет, доход средний и выше. Разбираются в вине, следят за трендами, экспериментируют. Активные, ценят статус и имидж.

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин в оригинальном исполнении.

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Аперитив, встреча друзей, пикник, романтическое свидание, вечеринка. Вино «на каждый день с оттенком праздника».

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

low premium

# КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «МЕРНУАР»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                      | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| СОРТ<br>VARIETAL                                          | Пино Белый, Пино Черный, Шардоне                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                    | Механизированный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                   | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС                                                                                                                                                                                                                                             |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                    | Механизированный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                            | Август, Сентябрь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                            | 99,40 ц/га                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS                | 11 лет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION    | Сбор винограда осуществляют на ранних сахарах. Переработку проводят, выбирая для каждого сорта свой режим и условия, что позволяет создать гармоничный, точно выверенный профиль будущего вина. Охлаждённое сусло после бережного осветления передают на контролируемое брожение в резервуары из нержавеющей стали. После окончания ферментации вино снимают с грубого осадка и хранят до момента подготовки его к шампанизации. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>SECONDARY FERMENTATION: | Шампанизацию проводят в герметичных резервуарах под контролем заданных параметров температуры и давления. По завершению вторичного брожения проводят выдержку на осадке в течение 1-2 месяцев и после стабилизации и тонкой фильтрации подают на розлив.                                                                                                                                                                         |
| ВЫДЕРЖКА<br>FINING                                        | Выдержка на тонком дрожжевом осадке в течение 1-2 месяцев                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 10,0-12,0 % об. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | 6,0-15,0 г/л    |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5,0-8,0 г/л     |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 75,9 ккал       |

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                                           |                                             |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | От светло-розового до розового              |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Развитый, тонкий, соответствующий типу      |
| ВКУС<br>TASTE                             | Полный, гармоничный, без тонов окисленности |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 7-10 °C                                     |



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,466 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 9,9 cm / h 27,0 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644523606

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644523603

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 44

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 11

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

www.kuban-vino.ru      www.chateautamagne.ru