



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" сладкое белое «ФЛЕРС ДЮ СЮД»  
Russian lightly sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" sweet white «FLEURS DU SUD»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Жемчужные вина Fleurs du Sud – это лёгкие 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.

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

Российское игристое жемчужное вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сладкое белое Fleurs du Sud произведено из винограда сорта Бархатный, произрастающего и собранного на собственных виноградниках винодельни. Цвет вина светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Развитый и тонкий аромат с хорошо выраженными цветочными тонами гармонично сочетается со свежим вкусом. Красивая и продолжительная игра пузырьков украсит любое застолье и создаст торжественное настроение. Игристое сладкое белое Fleurs du Sud - прекрасное дополнение к легким блюдам из белого мяса и рыбы, салатам, тонким сырам, бисквиту, фруктам. Температура подачи 8–10°C.

Fleurs du Sud pearl wines are light sparkling wines produced by the Charmat method using the secondary fermentation technology in acratophore. The wines are made from grapes harvested on unique terroirs located on the Taman Peninsula of the Krasnodar Krai.

The elegance of the wines is designed to create a spring-summer mood, add color to everyday routine, become an excellent addition to a pleasant pastime, and attract attention with the originality of the packaging. The wines are perfect for a romantic dinner, picnic or party.

Russian lightly sparkling wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" sweet white Fleurs du Sud is made from Barkhatniy grapes grown and harvested in the winery's own vineyards. The color of the wine is light straw with hints from greenish to golden. A developed and delicate aroma with well-defined floral tones is harmoniously combined with a fresh taste. A beautiful and long-lasting play of bubbles will decorate any feast and create a festive mood. Fleurs du Sud sparkling sweet white is a great addition to light white meat and fish dishes, salads, light cheeses, biscuits, fruits. Serving temperature 8-10 °C.

## 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 выделиться, 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, презент / Party, romantic dinner, present

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

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

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бархатный Barkhatniy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	86,46 86,46
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	17 17
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда ведут в окислительном режиме, отбор сусла проводят до 50% с тонны винограда. Флотируют сусло с воздухом и сбрасывают затем при температурах 16-18 °С в нержавеющей резервуарах The processing of grapes is carried out in an oxidative mode, the selection of must is carried out up to 50% per ton of grapes. The wort is floated with air and then fermented at temperatures of 16-18 °C in stainless tanks.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Вторичное брожение проводят при температуре 16-18 °С в нержавеющей акратофорах в течении 21 дня, затем игристое готовят к розливу (осветляют и фильтруют) и далее производят холодный розлив. Secondary fermentation is carried out at a temperature of 16-18 °C in stainless tanks for 21 days, then the sparkling wine is prepared for bottling (clarified and filtered) and then cold bottled
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	9,0-11,0 % об. 9,0-11,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	55,0-60,0 г/дм3 55,0-60,0 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,3 ккал (294 кДж) 88,3 kcal (294 KJ)
----------------------------	---

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами Developed, delicate, with well-defined floral tones
ВКУС TASTE	Свежий, гармонирующий с ароматом Fresh, in harmony with aroma
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°С 8-10°С

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



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:  
4630037254099

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254096

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