



ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Par la Mer — впечатляющая линейка соблазнительных моносортовых 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

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяю свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями

Попробовать новинку; выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина

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

low premium



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

TEXHUYECKAЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

MECTO ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
COPT VARIENTAL	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 u/ra
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 сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °C. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,0-13,0 % o6.
ALCOHOL	11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
RESIDUAL SUGAR	no more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-7,0 r/л
TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ	76,8 ккал
CALORICITY	76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком
APOMAT BOUQUET	Характерный, сортовой
BKYC TASTE	Свежий, легкий, гармоничный
TEMПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °C 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

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