



КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «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 белое «МЕРНУАР» изготовлено из винограда сортов Алиготе, Мюллер-Тургау, Пино Белый, Рислинг Рейнский и Шардоне. Сбор урожая осуществляют на ранних сахарах. Переработку проводят с защитой от губительного воздействия кислорода воздуха в щадящем режиме. 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 белое «МЕРНУАР» демонстрирует светлосоломенный цвет с изящными зеленовато-золотистыми отблесками. Аромат раскрывается нотами белых цветов, цитрусовых, зеленого яблока и свежей выпечки. Вкус полный и сбалансированный, с тонкой минеральностью, живой кислотностью и продолжительным освежающим послевкусием. Охлажденный до 7-10 °C «МЕРНУАР» станет элегантным аперитивом и гармонично дополнит устрицы, блюда из морепродуктов, тартары из белой рыбы, легкие салаты, мягкие сыры и закуски средиземноморской кухни.

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

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

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

low premium



КУБАНЬ-ВИНО

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Мюллер Тургау, Пино Белый, Рислинг Рейнский, Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формирования АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	102,41 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляют на ранних сахарах. Переработку проводят с защитой от губительного воздействия кислорода воздуха в щадящем режиме. Охлажденное 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 ФЕРМЕНТАЦИИ 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 FINING	Выдержка на тонком дрожжевом осадке в течение 1-2 месяцев

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 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:
4680644523590

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523597

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