

Мерну́ар



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «МЕРНУАР»
Russian sparkling wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» aged extra brut rose «MERNOIRE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Созданию серии «МЕРНУАР» послужило вдохновение красотой и непостижимой таинственностью Чёрного моря («mer Noire» в пер. с фр. «Черное море»). Это про философию его гипнотических вод, хранящих множество секретов. Погружение в глубины вин «МЕРНУАР» с каждым новым глотком открывает новые ассоциации и эмоции, таящиеся внутри бутылки. Сортовой купаж с применением бутылочной выдержки, становится откровением того, что вдохновение можно найти в самых неожиданных местах.

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «МЕРНУАР» изготовлено из винограда сортов Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный. Бутылочная выдержка со взбалтыванием осадка осуществляется не менее 9 месяцев при температуре 12-14 °С. Цвет игристого в бокале розовый, различной интенсивности, от жемчужного до насыщенного. Яркий аромат сочетает в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть с гармоничным продолжением во вкусе. Экстра брют розовое «МЕРНУАР» является прекрасным аперитивом. Раскрывается в паре с красной икрой, блюдами из морепродуктов и лосося, лёгкими салатами.

The creation of the MERNOIRE series was inspired by the beauty and incomprehensible mystery of the Black Sea («Mer Noire» in French «Black Sea»). This is about the philosophy of its hypnotic waters, which hold many secrets. Diving into the depths of MERNOIR wines with each new sip reveals new associations and emotions hidden inside the bottle. The varietal blend with the use of bottle aging becomes a revelation that inspiration can be found in the most unexpected places.

Russian sparkling wine with PDO «South Coast of Taman» aged extra brut pink «MERNOIRE» is made from grapes of the following varieties: Aligote, Rhine Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noire. Bottle aging with shaking of sediment is carried out for at least 9 months at a temperature of 12-14 °C. The color of the sparkling wine in the glass is pink, of varying intensity, from pearl to rich. The bright aroma combines berry dominance and mineral freshness with a harmonious continuation in taste. Extra brut rose «MERNOIRE» is a wonderful aperitif. It opens up in a pair with red caviar, seafood and salmon dishes, light salads.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются, постоянно расширяют свой кругозор / Men and women, mostly over 30, with average and above average income. Well educated, passionate about wine and knowledgeable about it, constantly expanding their horizons

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

MOTIVES FOR PURCHASE

Игристое вино произведенное по классической технологии с лаконичным оформлением / Sparkling wine produced using classical technology with a laconic design

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

REASONS FOR CONSUMPTION

Торжество, семейный праздник, поход в гости / Celebration, family holiday, visiting

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

PRICE POSITIONING

low premium

Мернуар

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «МЕРНУАР»
Russian sparkling wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» aged extra brut rose «MERNOIRE»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный Aligote, Rhine Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки (АЗОС); металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной, механизированный Manual, mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Алиготе - 19.09.2022, Рислинг Рейнский - 16.09.2022, Пино Белый - 02.09.2022, Пино Черный - 05.09.2022 Aligote - 19.09.2022, Rhine Riesling - 16.09.2022, Pinot Blanc - 02.09.2022, Pinot Noire - 05.09.2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 120,69 ц/га, Рислинг Рейнский - 150,46 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га, Пино Черный - 116,17 ц/га Aligote - 120,69 c/ha, Rhine Riesling - 150,46 c/ha, Pinot Blanc - 123,85 c/ha, Pinot Noire - 116,17 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе 8-9 лет, Рислинг Рейнский 5-15 лет, Пино Белый 15 лет, Пино Черный 4-6 лет Aligote 8-9 years, Rhine Riesling 5-15 years, Pinot Blanc - 15 years, Pinot Noire 4-6 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-20%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и купажиование виноматериала. The grapes are harvested at 18-20% sugar, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed and blended.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Проводится в бутылке, брожение протекает 30-40 суток It is carried out in a bottle, fermentation takes place for 30-40 days
ВЫДЕРЖКА FINING	Бутылочная выдержка не менее 9 месяцев при температуре 12-14 С. В процессе выдержки бутылки перекачивают со взбалтыванием осадка Bottle aging for at least 9 months at a temperature of 12-14 C. During the aging process, the bottles are transferred with shaking of the sediment.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л less than 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal
ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового Pink, varying in intensity, from pearl pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть Bright, harmonious, combining berry dominance and mineral freshness
ВКУС TASTE	Свежий, гармонирующий с букетом Fresh, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C 5-7 °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.kuban-vino.ru



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259179

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259176

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15