



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Междуморье. Рислинг-Шардоне»

Russian wine with a protected appellation of origin "Southern Coast of Taman" aged dry white "Mezhdumorye. Riesling-Chardonnay"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Междуморье» – это история о земле между двух морей, о тихой силе южного солнца и вине, рожденном на границе стихий. Здесь, где виноград впитывает энергию побережья и насыщенность почв, рождаются вина с характером – зрелым, многогранным, честным. Для тех, кто ищет вкус с глубиной и смыслом.

«Междуморье. Рислинг-Шардоне» – выдержанное сухое белое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани», результат тонкого диалога двух благородных европейских сортов: Рислинга Рейнского и Шардоне. Каждый из них проходит самостоятельный путь: ферментация и выдержка на тонком дрожжевом осадке в нержавеющей стали с добавлением дубового компонента и регулярным батонажем в течение трёх месяцев. Затем – ассамбляж и ещё 12 месяцев выдержки, уже в едином звучании, в объятиях дуба.

Попадая в бокал выдержанное «Междуморье. Рислинг-Шардоне» раскрывается соломенным цветом с нежным оттенком зелёной весны. Букет изобилует спелыми фруктами с тонкими древесными нюансами. Во вкусе – полнота и мягкость, округлая бархатистость и свежая, гармоничная кислотность, придающая вину стройность. В качестве гастрономического сопровождения, при температуре подачи 10-12 °С, вино подойдёт к блюдам из птицы, рыбы на гриле, мягким сырам и овощным салатам с цитрусовыми заправками.

The Mezhdumorye series tells the story of a land between two seas, of the quiet strength of the southern sun and of wine born where natural elements meet. Here, where grapes absorb the coastal energy and the richness of the soil, wines of character are born – mature, versatile and honest. For those looking for a flavour with depth and meaning.

«Mezhdumorye. Riesling-Chardonnay» is an aged dry white wine from the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», the result of a delicate dialogue between two noble European grape varieties: Rhine Riesling and Chardonnay. Each variety undergoes its own journey: fermentation and ageing on fine lees in stainless steel, with the addition of oak elements and regular bâtonnage for three months. This is followed by assemblage and a further 12 months of ageing in oak, allowing the blend to harmonise.

In the glass, this aged «Mezhdumorye. Riesling-Chardonnay» reveals a straw colour with a gentle hint of spring green. The bouquet overflows with ripe fruit and subtle woody undertones. On the palate, it is full and soft, with rounded velvety texture and fresh, harmonious acidity that gives the wine structure. As a gastronomic accompaniment, this wine goes well with poultry, grilled fish, soft cheeses and vegetable salads with citrus dressings. Recommended serving temperature: 10-12 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины от 28 лет, доход средний и выше, ценят качество, стиль и бренд, выбирают лучшее, разбираются в винах и делятся мнениями, постоянно экспериментируют, в поисках идеального/ Men and women aged 28 and older with middle to high income, who value quality, style and branding. They are discerning wine enthusiasts who enjoy sharing opinions and are always on the lookout for new experiences in their search for the perfect wine

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, уникальный продукт с оптимальным сочетанием цена-качество / Trying a new, unique product with an optimal price-quality ratio

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, особый случай, торжество, семейный праздник / Gatherings with friends, reunions, special occasions, celebrations and family parties

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани»
выдержанное сухое белое «Междуморье. Рислинг-Шардоне»
Russian wine with a protected appellation of origin "Southern Coast of Taman" aged dry white
"Mezhdumorye. Riesling-Chardonnay"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский, Шардоне Rhine Riesling, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формировка с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier (AZOS formation), and galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га, Шардоне - 141,24 ц/га Rhine Riesling - 144.76 c/ha, Chardonnay - 141.24 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Рислинг Рейнский - 8 лет, Шардоне - 5 лет Rhine Riesling - 8 years, Chardonnay - 5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда белых сортов Рислинг Рейнский и Шардоне - дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15-16°С. Проводят стекание мезги в пневматическом прессе или в специальном режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы с суслом, прессование осуществляют до 0,8 бар. Осветление производится на флотаторах непрерывного действия, в редуцированном режиме. Осветленное сортовое сусло сбрасывают на дрожжах чистых культур. Брожение проводят при температуре 16-18°С в емкостях из нержавеющей стали в контакте с альтернативным дубовым продуктом, с осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. Выбродившее и осветленное сусло, каждого сорта по отдельности, выдерживают в контакте с альтернативным дубовым продуктом на тонком дрожжевом осадке в емкости из нержавеющей стали, с проведением батонажа (перемешивания) в течение не менее трех месяцев. После чего проводят ассамбляж сортовых вин и последующую выдержку не менее 9 месяцев, в контакте с альтернативным дубовым продуктом. White Rhine Riesling and Chardonnay grapes are processed using a specialized technological protocol. After crushing and destemming, the pulp is cooled to 15-16°C. Juice extraction is performed using a pneumatic press or in a special mode with press rocking disabled to minimize skin-to-must friction, with pressure up to 0.8 bar. Clarification takes place in continuous floatation units under reductive conditions. The clarified varietal must is fermented with pure yeast cultures at 16-18°C in stainless steel tanks, in contact with alternative oak products. Fermentation is closely monitored for temperature and sugar levels. After fermentation and clarification, each varietal wine is aged separately on fine lees in stainless steel tanks with bâtonnage (stirring) for at least three months, still in contact with alternative oak products. The varietals are then blended and aged for a further minimum of nine months, also in contact with alternative oak.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выбродившее и осветленное сусло, каждого сорта по отдельности, выдерживают в контакте с альтернативным дубовым продуктом на тонком дрожжевом осадке в емкости из нержавеющей стали, с проведением батонажа (перемешивания) в течение не менее трех месяцев. После чего проводят ассамбляж сортовых вин и последующую выдержку не менее 12 месяцев, в контакте с альтернативным дубовым компонентом. При необходимости разлитая в бутылку продукция подвергается контрольной выдержке. After fermentation and clarification, each varietal wine is aged separately on fine lees in stainless steel tanks with bâtonnage (stirring) for at least three months, still in contact with alternative oak products. The varietals are then blended and aged for a further minimum of 12 months, also in contact with alternative oak. If necessary, the bottled product undergoes controlled ageing.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76.8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw colour with greenish tint to straw colour
АРОМАТ BOUQUET	Спелые фруктовые ноты в сочетании с тонкими древесными оттенками Ripe fruit notes complemented by delicate woody undertones
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый подчеркнутый, свежей гармоничной кислотностью Full and soft, with a velvety texture and a fresh, well-balanced acidity

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE

12-14 °C
12-14 °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



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644521640

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521647

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10