



КУБАНЬ-ВИНО



Игристое вино полусладкое белое «Меланжери» Melangerie White Semi-Sweet Sparkling Wine

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия игристых вин «Меланжери» – образцы качественных российских игристых вин от крупнейшей винодельни России «Кубань-Вино». Главная особенность серии – яркое и гармоничное смешение различных сортов винограда. Вина приятно удивляют мягким, сбалансированным вкусом, достигнутым благодаря точному подбору пропорций в купаже. Игристые вина серии производятся резервуарным методом Шарма, при котором вторичное брожение проходит в больших стальных ёмкостях – акратофорах, что обеспечивает стабильность вкусо-ароматического профиля.

Игристое вино полусладкое белое «Меланжери» произведено из гармоничного купажа белых и красных сортов винограда, выращенных на южных Таманских терруарах. В бокале вино раскрывается светло-соломенным цветом с переливами от свежих зеленоватых до мягких золотистых оттенков и изящной, живой игрой пузырьков. Аромат тонкий и развитый, с лёгкими фруктово-цветочными нюансами. Вкус полный, гармоничный, мягкий и чистый, без тонов окисленности, с приятной округлой сладостью. Рекомендуется подавать охлаждённым до 8-10 °C к фруктам, лёгким десертам, нежным сырам, фуршетным закускам, а также использовать в составе коктейлей.

The Melangerie sparkling wine series represents high-quality Russian sparkling wines from the largest winery in Russia, «Kuban-Vino». The key feature of the series is the vibrant and harmonious blending of various grape varieties. The wines pleasantly surprise with their soft, balanced taste, achieved through precise selection of proportions in the blend. The sparkling wines in this series are produced using the Charmat tank method, where secondary fermentation takes place in large steel tanks (autoclaves), ensuring consistency in the flavor and aromatic profile.

Melangerie White Semi-Sweet sparkling wine is made from a harmonious blend of white and red grape varieties grown on the southern Taman terroirs. In a glass, the wine reveals a light straw color with hints ranging from fresh greenish to soft golden shades and an elegant, lively play of fine bubbles. The aroma is delicate and developed, with light fruity-floral nuances. The taste is full, harmonious, soft, and clean, without tones of oxidation, with a pleasant rounded sweetness. It is recommended to serve chilled to 8-10 °C with fruit, light desserts, delicate cheeses, buffet appetizers, and also to use in cocktails.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, доход средний и ниже, не готовы переплачивать за бренд, в поисках оптимального цена-качество / Men and women 20+, average and below-average income, not willing to overpay for a brand, seeking optimal value for money

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Легкое, эстетичное и привлекательное оформление, подходящее любому событию, доступность / Light, aesthetic, and attractive packaging suitable for any occasion, affordability

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Банкет, фуршет, вечеринка, романтический вечер, девичник, в коктейли / Banquet, buffet, party, romantic evening, girls' night out, in cocktails

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low-medium

КУБАНЬ-ВИНО

Игристое вино полусладкое белое «Меланжери» Melangerie White Semi-Sweet Sparkling Wine

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Грюнер Таманский, Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ркацители, Совиньон Белый, Солярис Таманский, Траминер Розовый, Уньи Блан, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне, Вино Наливом (виноматериал) из винограда сортов Сибирьковский, Шардоне Aligoté, Barhatny, Bianca, Grüner Taman, Muscat Hamburg, Muscat Ottonel, Müller-Thurgau, Pervenets Magarach, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Platovsky, Riesling, Rkatsiteli, Sauvignon Blanc, Solaris Taman, Gewürztraminer, Ugni Blanc, Tsvetochny, Tsitronny Magarach, Chardonnay, Bulk Wine (wine base) from grape varieties Sibirkovy, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки, формовка АЗОС Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning; metal with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,36 ц/га 106,36 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11,7 лет 11,7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 17,0 г/100см³. 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 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 17 g/100 cm³. They are pressed gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18 °C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION:	Во время вторичной ферментации: бродную смесь направляют на шампанизацию в броидильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°С. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO2 – герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм³ сахара и достигнуто давление в броидильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°С, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения броидильной смеси до температуры 0°С. Предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7 - +10°С и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°С. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов. During secondary fermentation: the fermenting mixture is directed for champagnization in fermentation tanks. Fermentation is carried out at a temperature not exceeding 20 °C. For the first 24 hours, fermentation is open, after active CO2 release begins—sealed. During the secondary fermentation process, at least 18 g/dm³ of sugar must be fermented, and a pressure of not less than 450 kPa at 20 °C must be reached in the fermentation tank, after which fermentation is stopped by cooling the fermenting mixture to 0 °C. The pre-champanized wine is cooled to a temperature of +7 to +10 °C and racked off the yeast lees. Then the sparkling wine is cooled to a temperature of -4 °C. The wine is cooled within no more than 18 hours, after which it is held at the cooling temperature for at least 48 hours.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40,0-55,0 г/л 40,0-55,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,9 ккал 91,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades of greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, delicate, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without oxidation notes
ТЕМПЕРАТУРА 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



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,518 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,5 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523019

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523016

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 16