



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



БУТЬЛКИ ОБЪЕМОМ 1,5 Л, 0,75 Л, 0,187 Л
BOTTLE VOLUME 1,5 L, 0,75 L, 0,187 L

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ. ШАРДОНЕ»
Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white dry "CHATEAU TAMAGNE. CHARDONNAY"

ОПИСАНИЕ ВИНА/ WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на собственных виноградниках на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Шардоне - международный сорт винограда, который выращивают, без преувеличения, в разных уголках мира. В Калифорнии и Франции, Новой Зеландии и ЮАР, России и Италии. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках, но сейчас становится не менее популярным и стиль невыдержанного Шардоне.

Сухое «Шато Тамань. Шардоне» как раз соответствует современным веяниям винного рынка. Произведено из одноименного сорта винограда (возраст лоз 23 года), выращенного и собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Цвет от светло-соломенного до соломенного. Аромат типичный, сортовой. Вкус свежий, легкий и гармоничный.

Отлично показывает себя в паре с блюдами из птицы, морепродуктов, особенно хорошо сочетается с устрицами. Подавать, предварительно охладив до 12-14 °C.

"Chateau Tamagne" wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the own vineyards on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The "Chateau Tamagne" wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines.

Chardonnay - an international variety of grapes, which is grown in different parts of the world. In California and France, New Zealand and South Africa, Russia and Italy. The best representatives of this variety traditionally mature in barrels, but now the style of Chardonnay without fining becomes no less popular.

Dry "Chateau Tamagne. Chardonnay" just corresponds to the modern trends of the wine market. Produced from Chardonnay (age of vines 23 years), grown and harvested in the vineyards of the agro firm "Yuzhnaya". Color from light straw to straw. Aroma typical. The taste is fresh, soft and harmonious. Excellent shows itself with dishes from poultry, seafood, especially well combined with oysters. Serve, pre-cooled to 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 28 до 45 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в гос. учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: семейный отдых, отды whole family, holidays with friends in the countryside, cooking, passionate about work, not interested in expensive goods and less likely to make impulsive purchases, active, responsible

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, лаконичный дизайн, интерес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / The choice in the search for price and quality, concise design, interest in the brand, confidence in the product, the choice for further attachment

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Среднее / Middle



Château TAMAGNE

ШАТО ТАМАНЬ •



Доступный объем / Available volume:

0,75 L; 1,257 kg / бутылка
0,187 L; 0,358 kg / бутылка
1,5 L; 2,34 kg / бутылка

Размер / Size:

Ø 8 x h 30 см / бутылка 0,75 л
Ø 5,1 x h 18,5 см / бутылка 0,187 л
Ø 10 x h 33,7 см / бутылка 1,5 л

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box:

6 / бутылка 0,75 л
12 / бутылка 0,187 л
4 / бутылка 1,5 л

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

4607062863978 / бутылка 0,75 л
4607062864050 / бутылка 0,187 л
4630037253986 / бутылка 1,5 л

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging:

14607062863975 / бутылка 0,75 л
24607062864054 / бутылка 0,187 л
14630037253983 / бутылка 1,5 л

Код АП: 404

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

72 / бутылка 0,75 л
120 / бутылка 0,187 л
72 / бутылка 1,5 л

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

18 / бутылка 0,75 л
20 / бутылка 0,187 л
24 / бутылка 1,5 л

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ. ШАРДОНЕ»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white dry "CHATEAU TAMAGNE. CHARDONNAY"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Шардоне
VARIETAL	Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ	Ручной
METHOD OF PLANTATION	Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	На штамбовых формированиях в неукрытой культуре
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Первая - третья декада сентября
HARVEST PERIOD	First-third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ	90-95 ц/га
YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	23 года
AVERAGE AGE OF VINES	23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мягких винограда Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °C.
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
AGING	No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,0-13,0 % об.
ALCOHOL	11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	not more than 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,1 ккал
CALORICITY	77,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От светло-соломенного до соломенного
COLOUR	From light straw to straw
АРОМАТ	Типичный, сортовой
BOUQUET	Typical, varietal
ВКУС	Свежий, легкий, гармоничный
TASTE	Full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	12-14°C
SERVING TEMPERATURE	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