



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер»

Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged brut white «Chateau Tamagne. Par La Mer»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вдохновленный волнующе освежающим морем, Chateau Tamagne представляет выдержанные игристые вина Par la Mer, которые поведают Вам рассказ о прибое вкусов, эмоций и волнующих ощущений вне зависимости от Вашего географического местоположения.

Игристые вина произведены по классической технологии вторичного брожения в бутылке 30-40 суток до достижения определенной концентрации сахара с дальнейшей выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения.

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер» представлено в купаже сортов Алиготе, Пино Белый, Рислинг Рейнский и Шардоне урожая 2022 года. Цвет в бокале светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Яркий аромат гармонично сочетает в себе цветочный букет и минеральную свежесть под элегантной вуалью выдержки. Насыщенный и изысканный вкус мягко продолжает букет. В качестве гастрономического сочетания, с охлажденным до 6 °C. игристым, рекомендуется подавать зелёные салаты, морепродукты, моллюски, лёгкие сливочные пасты.

Chateau Tamagne presents "Par la Mer" aged sparkling wines that is inspired by the excitingly refreshing sea and will tell you a story of a surf of tastes, emotions and exciting sensations, regardless of your geographical location.

Sparkling wines produced using the classic technology of secondary fermentation in a bottle for 30-40 days until a certain sugar concentration reached, with further aging for at least 9 months after the end of fermentation.

Russian sparkling wine with PDO "South Coast of Taman", aged brut white "Chateau Tamagne. Par La Mer" is presented in a blend of Aligote, Pinot White, Riesling Rhine and Chardonnay from the 2022 harvest. The color in the glass is light straw with shades from greenish to golden. The bright aroma harmoniously combines a floral bouquet and mineral freshness under an elegant veil of aging. The rich and refined taste gently continues the bouquet. We recommend serving sparkling wine precooled to 6 °C. in a gastronomic combination with serve green salads, seafood, shellfish, and light creamy pastas.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяя свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями / Men and women 25+, income level average and above average. Active, sociable, inquisitive, love to travel, constantly expanding my horizons, interested in wine and gastronomic combinations

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина / Try a new product, choose it as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, вечеринка, пикник, в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина/ Meeting with friends, party, picnic, as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер»
Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged brut white «Chateau Tamagne. Par La Mer»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино Белый Chardonnay, Riesling Rhine, Aligote, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки. Формировка АЗОС.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный / Ручной Mechanized / Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Алиготе - 19.09.2022; Пино Белый - 02.09.2022; Рислинг Рейнский - 16.09.2022; Шардоне - 23.08.2022, 30.08.2022 Aligote - 19.09.2022; Pinot Blanc - 02.09.2022; Rhine Riesling - 16.09.2022; Chardonnay - 23.08.2022, 30.08.2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 120,69 ц/га; Пино Белый - 123,85 ц/га; Рислинг Рейнский - 150,46 ц/га; Шардоне - 142,43 ц/га Aligote - 120.69 c/ha; White Blanc - 123.85 c/ha; Rhine Riesling - 150.46 c/ha; Chardonnay - 142.43 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - от 7 до 8 лет; Пино Белый - 15 лет; Рислинг Рейнский - от 8 до 15 лет; Шардоне - 11 лет Aligote - from 7 to 8 years; White Blanc - 15 years old; Rhine Riesling - from 8 to 15 years; Chardonnay - 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение осветленного сусла проводят при температуре 16-18 градусов в емкостях из нержавеющей стали с контролем температуры и количества сброженных сахаров. Брожение считается законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм ³ . По окончании брожения молодой виноматериал снимают с дрожжевого осадка. Fermentation of clarified wort is carried out at a temperature of 16-18 degrees in stainless steel tanks with control of temperature and the amount of fermented sugars. Fermentation is considered complete when the sugar content does not exceed 4 g/dm ³ . At the end of fermentation, the young wine material is removed from the yeast sediment.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в бутылке протекает 30-40 суток. Выбродившим считается вино, имеющее массовую концентрацию сахара не более 6 г/дм ³ . Fermentation in the bottle lasts 30-40 days. Wine is considered fermented if it has masssugar concentration no more than 6 g/dm ³ .
ВЫДЕРЖКА FINING	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка кюве не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С. After the completion of the champagne process, the cuvée is aged for at least 9 months at temperature 14-16 °C.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л from 6,0 to 15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами и гармоничными нотами выдержки Developed, subtle, with well-defined floral tones and harmonious notes of aging
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-7 °С 6-7 °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.chateautamagne.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:
4630037258844

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258841

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