



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Роза Тамани. Шато Тамань»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry rose «Rose de Tamagne. Chateau Tamagne»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серию Fleurs du Sud от бренда Chateau Tamagne любят представительницы прекрасного пола за свежий аромат с нотками ягод, фруктов и цветочными тонами. Отличительная черта – яркая этикетка с цветочным рисунком. В линейке представлены четыре сухих вина: белые, розовое и красное, благодаря чему каждый найдет образец по вкусу. Вина Fleurs du Sud призваны создавать весенне-летнее настроение, добавляя краски в городские будни.

Российское сухое розовое вино «Роза Тамани. Шато Тамань» – это союз двух сортов: Траминер Розовый и Каберне Совиньон, произрастающих и собранных в границах географического объекта «Кубань. Таманский полуостров». Каберне Совиньон и Траминер, отличающиеся исключительной цветочно-цитронной доминантой, делают вино уникальным. В бокале нюансы цвета играют светло-розовыми и розовыми бликами, с малиновым или брусничным оттенком. Гармоничный вкус дополняет сложный цветочно-фруктовый аромат. «Роза Тамани» хороша в паре с овощными салатами, пастой с морепродуктами, рыбными блюдами и даже белым мясом. Рекомендуемая температура подачи 8-10 °С.

The Fleurs du Sud series from the Chateau Tamagne brand is loved for its fresh aroma with hints of berries, fruits and floral tones. A distinctive feature is a bright label with a floral pattern. The line includes four dry wines: white, rosé and red, so everyone will find a sample to their taste. Fleurs du Sud wines are designed to create a spring-summer mood, adding color to the city everyday life.

Russian dry rose wine “Rosa Tamani. Chateau Tamagne” is a union of two varieties: Traminer Pink and Cabernet Sauvignon, grown and collected within the boundaries of the geographical object “Kuban. Taman Peninsula”. Cabernet Sauvignon and Traminer, characterized by an exceptional floral-citron dominant, make the wine unique. In the glass, nuances of color play with light pink and pink highlights, with a raspberry or lingonberry tint. The harmonious taste is complemented by a complex floral and fruity aroma. “Rose de Tamagne” is good paired with vegetable salads, pasta with seafood, fish dishes and even white meat. The recommended serving temperature is 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно женщины 25+,
имеющие средний достаток,
предпочитающие легкие сухие вина/
Mostly women aged 25+, with an average
income, preferring light dry wines

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Качественное вино «на каждый день» по
разумной цене в ярком цветочном
оформлении/
Quality wine «for every day» at a reasonable
price in a bright floral design

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Встречи с друзьями, семейный ужин/
Meeting with friends, family dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российское вино ценового сегмента
«medium»/
Russian wine of the price segment «medium»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Траминер Розовый, Каберне Совиньон Traminer Pink, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, металлическая с двумя ярусами проволоки, металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь-октябрь September-October
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Траминер Розовый - 132,18 ц/га, Каберне Совиньон - 123,51 ц/га Traminer Pink - 132.18 cwt/ha, Cabernet Sauvignon - 123.51 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Траминер Розовый - 10-16 лет, Каберне Совиньон - 4-20 лет Traminer Pink - 10-16 years old, Cabernet Sauvignon - 4-20 years old

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
Метод первичной ферментации Траминера Розового: сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала.
Метод первичной ферментации Каберне Совиньон: сбор винограда осуществляется на сахарах 22-24%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ.

PRIMARY FERMENTATION
The method of primary fermentation of Traminer Rose: grapes are harvested on sugars of 20-22%, 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 using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material.
Method of primary fermentation of Cabernet Sauvignon: grapes are harvested on sugars of 22-24%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation

ВЫДЕРЖКА
AGING

Без выдержки
No aging

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 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/л 6,0±1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, от светло-розового до темно-розового с брусничным или малиновым оттенком Varying intensity, from light pink to dark pink with lingonberry or raspberry undertones
АРОМАТ BOUQUET	Цветочно-фруктовый Floral fruity
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный, полный Fresh, harmonious, full

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 / 1,24 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250503

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250500

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
18