



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»
Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut white "CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серию «Шато Тамань Селект» разработали специально для сегмента HoReCa, с учетом особенностей этой сферы винного рынка. На сегодняшний момент они представлены в винных картах ресторанов, а также в специализированных бутиках. Игристое вино белое брют «Шато Тамань Селект Блан» произведено из сортов винограда: Пино Блан, Бианка, Мюллер-Тургау, Мускат.

В бокале белое игристое порадует продолжительной игрой и соломенно-золотистым цветом. В аромате доминируют белые фрукты, а сочный, сбалансированный вкус придаст картине завершенности.

Рекомендуется к блюдам из домашней птицы, рыбы, морепродуктов, к легким закускам и овощным блюдам. Подавать, предварительно охладив до 6-8°C.

The series "Chateau Tamagne Select" developed specifically for the HoReCa segment, taking into account the peculiarities of this wine market. Today, wines are present in wine cards of restaurants as well as in specialized boutiques.

Sparkling white wine Brut "Chateau Tamagne Select Blanc" made from grape varieties: Bianca, Mueller-Thurgau, Muscat. In a glass, this sparkling wine will show a long play and straw-golden color. In the aroma there are white fruits, juicy, balanced taste will give a picture of perfection. It is recommended for dishes from poultry, fish, seafood, light snacks and vegetable dishes. Serve, pre-cooled to 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Возраст 25-40 лет, активные люди,
интересующиеся вином и его
разнообразием / 25-50 years old, active
people interested in wine and its variety

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Желание экспериментировать и открывать
разные отечественные вина / The desire
to experiment and discover different
domestic wines

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Посещение ресторана или любимой
винотеки, где регулярно приобретаются
новые образцы вин / Visit to a restaurant or
a favorite wine cellar, where new samples
of wine are regularly purchased

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Винная карта ресторана до 1200 руб /
Wine cart of restaurant under 1 200 RUB

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ/
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:
РАЗДЕЛ: Вина России
РЕГИОН: Таманский полуостров
Шато Тамань Селект Блан ЗГУ



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,600 kg / 0,375 L ; 0,844 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см/ h 32,2 см; Ø 7,8 см/ h 26,8 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6 / 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062864173 / 4607062864197

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062864170 / 14607062864194

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
44 / 90

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11 / 18

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»
Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut white "CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Блан, Бианка, Мюллер-Тургау, Мускат Pinot Blanc, Bianca, Muller-Thurgau, Muscat
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-третья декада сентября First- third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10-14 лет 10-14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Бианка и мускат, Пино Блан и Мюллер-Тургау - классическая переработка белого винограда. Осветление - проведением флотации периодического действия или статической декантации.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. По специальному регламенту
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	6-15 г/дм ³ 6-15 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до золотистого From light straw to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, свежий, соответствующий типу Developed, fresh, appropriate to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный Full, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru