



Château
TAMAGNE
 • ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «РОЗА ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»

Wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry rose "ROSE DE TAMAGNE. CHATEAU TAMAGNE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серию «Fleurs du Sud» любят представительницы прекрасного пола за свежий аромат с нотками ягод, фруктов и цветочными тонами. Отличительная черта серии – этикетка с цветочным рисунком.

Серия «Fleurs du Sud» «Шато Тамань» предназначена для разных событий и может стать идеальным сопровождением пикников. Вместо привычной корковой пробки бутылка укупорена винтовым колпаком. Это идеальный вариант, когда штопора нет под рукой. Винтовой колпак настолько же эффективно мешает проникновению воздуха, как и пробка.

Сухое вино «Роза Тамани. Шато Тамань» – это союз двух сортов: Каберне Совиньон и Траминера, произрастающих и собранных в границах географического объекта «Кубань. Таманский полуостров». Каберне Совиньон и Траминер, отличающийся исключительной цветочно-цитронной ароматикой, – делают вино уникальным. В бокале нюансы цвета играют светлорозовыми 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. Подавать, хорошо охладив до 8-10°C.

The "Fleurs du Sud" series is loved for its fresh aroma with notes of berries, fruits and floral tones. A distinctive feature of the series – a label with a floral pattern.

The "Fleurs du Sud. Chateau Tamagne" is dedicated to various events and can be the perfect accompaniment for picnics. Instead of the usual cork stopper, the bottle is closed with a screw cap. This is ideal when corkscrew is not at hand. A screw cap interferes with air penetration just as effectively as a cork.

Wine is produced and bottled within the boundaries of the geographical object "Kuban. Taman Peninsula. Cabernet Sauvignon and Traminer which is distinguished by exceptional floral and citron aromatics, make the wine unique. In the glass, color plays light pink highlights, with crimson or cranberry shades. The harmonious taste complements the complex floral and fruity aroma. "Rose de Tamagne" is a perfect pair for vegetable salads, pasta with seafood, fish dishes and even white meat. Serve well cooled to 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно женщины 25-45 лет, имеющие средний достаток, предпочитающие легкие сухие вина / Mostly women of 25-45 years old, middle-income, preferring light dry wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественное легкое вино по разумной цене / Quality light wine at a reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с подругами, семейный ужин / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "medium" / Russian wine of the price segment "medium"

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «РОЗА ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»
Wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry rose "ROSE DE TAMAGNE. CHATEAU TAMAGNE"

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 rose, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре Stumped grapevines formations. Grapes are grown in uncovered culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая половина сентября Second half of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Траминер розовый - 10, Каберне Совиньон - 17 лет Traminer rose - 10, Cabernet Sauvignon - 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Купажная схема. Траминер белый - технология гипероксидации суслу. Флотация непрерывного действия. Сапери - получено методом углекислотной мацерации по типу «Божоле». Брожение при контролируемой температуре 16-18°C с остановкой брожения холодом.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-12,0 % об. 11,0-12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал (298 кДж) 71,2 kcal (298 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности от светло-розового до темно-розового с брусничными или малиновыми оттенками Different intensity from light pink to dark pink with lingonberry or crimson shades
АРОМАТ BOUQUET	Цветочно-фруктовый Flower and fruit
ВКУС TASTE	Свежий, полный, гармоничный Fresh, full, harmonious
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 / 1,240 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/
Barcode on unit of production:
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