

CHATEAU TAMAGNE

Par la Mer

ИГРИСТЫЕ
ВИНА

СЕРИЯ ИГРИСТЫХ РОССИЙСКИХ
ВИН ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ»
«CHATEAU TAMAGNE PAR LA MER» 0,75 Л

CHATEAU
TAMAGNE

Par la Mer — У Моря

Рассказ о прибое вкусов,
эмоций и ощущений.

Лишь один бокал и поток игристых пузырьков увлекает за собой в мир южных чудес. Здесь ожидает водоворот из сочных ягод, минерального бриза, цветов, жаркого солнца и ленивой неспешности. Послевкусие раскрывается неожиданными оттенками удовлетворения и гармонии с миром, а идеальной гастрономической парой становится... время, что уделите себе и морю.



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

CHATEAU
TAMAGNE



Ценовое позиционирование:
low premium



Портрет потребителя

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные. Любят путешествовать, постоянно расширяют свой кругозор, интересуются вином и интересными гастрономическими сочетаниями.



Мотивы покупки:

Попробовать новинку; выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина.



Каналы продаж

Off-trade: винотеки.

On-trade: HoReCa заведения среднего сегмента и выше.



Поводы для потребления:

От встречи с друзьями на пикнике до уютного гастрономического ужина.



Конкурентное окружение



Игристое вино Cuvée de Vitmer Rose Brut 2021



Игристое вино Сенной выдержанное Фанагория экстра брют белое



Игристое вино Новый свет выдержанное брют белое

РОССИЙСКОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО ЗГУ «КУБАНЬ. ТА- МАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» «CHATEAU TAMAGNE PAR LA MER, PINOT BLANC» БРЮТ БЕЛОЕ

CHATEAU
TAMAGNE



Сорт винограда: Пино Белый

Особенности технологии:

классическая технология вторичного брожения в бутылке 30–40 суток до достижения массовой концентрации сахара не более 6 г/дм³



Вкус:

насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием, повторяющим букет



Цвет:

светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых



Аромат:

яркий, сбалансированный, сочетающий в себе цветочный букет и минеральную свежесть под элегантной вуалью



Гастрономические сочетания:

рекомендуется подавать к зеленым салатам, моллюскам, морепродуктам, легким пастам с овощами и зеленью



Температура подачи:

5–7 °C



РОССИЙСКОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» «CHATEAU TAMAGNE PAR LA MER, PINOT NOIR» БРЮТ РОЗОВОЕ

CHATEAU
TAMAGNE



Сорт винограда: Пино Чёрный

Особенности технологии:

классическая технология вторичного брожения в бутылке 30–40 суток до достижения массовой концентрации сахара не более 6 г/дм³



Вкус:

свежий, минеральный, гармонирующий с букетом



Цвет:

розовый, от жемчужно-розового до насыщенного



Аромат:

яркий букет гармонично сочетает в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть



Гастрономические сочетания:

рекомендуется подавать к теплым салатам, брускеттам с мясными паштетами, морепродуктам, приготовленным на гриле, птице, твердым и мягким сырам



Температура подачи:

5–7 °C



ПРОДВИЖЕНИЕ

CHATEAU
TAMAGNE

Par la Mer



- Мотивационные программы на товаропродающие звенья
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений



- Использование брендированных POS-материалов
- Event-маркетинг по России
- Digital-продвижение



- SERM (работа с онлайн репутацией)
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания)