

ПРЕЗЕНТАЦИЯ СЕРИИ ТЕРРУАРНЫХ ВИН



Château
TAMAGNE

**КРАСНОСТОП /
САПЕРАВИ**
сухое красное

ЦВАЙГЕЛЬТ
сухое розовое

ШАРДОНЕ
сухое белое

Château
TAMAGNE



О проекте терруарных вин Chateau Tamagne

Château
TAMAGNE

Основная идея создания линейки: демонстрация потенциала международных и автохтонных сортов винограда, выращенных в уникальной географической зоне Таманского полуострова. Для работы над проектом терруарных вин были выделены лучшие участки виноградников, позволяющие максимально раскрыть потенциал и аутентичность каждого сорта.

Результат проекта — тихие вина, мастерски подчеркивающие характерные терруарные особенности каждого из представленных сортов винограда: Цвайгельт, Шардоне, Саперави, Красностоп

Чтобы максимально продемонстрировать и подчеркнуть чистые сортовые характеристики с минимальным воздействием на оттенки вкуса и ароматику, при этом ярко выделив терруарные особенности сортов, выращенных в особенных почвенно-климатических условиях участков, вина создавались без продолжительной выдержки.



Виноград для создания серии терруарных вин собран вручную на уникальных участках собственных виноградников Агрофирмы «Южная», площадью более 9000 га. Каждый участок пронумерован и выделен на карте виноградников. На каждом из них установлен штендер с номером участка и описанием его терруарных особенностей.

Название виноградника	Площадь, га	Название виноградника	Площадь, га
ГОЛУБАЯ БУХТА	906	ЯНТАРЬ	815
ЗАЛИВ	841	ЮЖНАЯ	878
КУБАНЬ	834	АНАПСКОЕ	1 598
ПРОГРЕСС	792	ПРИМОРСКОЕ	859
ЧЕРНОМОРЕЦ	1 234	ФОНТАЛ	696



Представительства



Территория производства

ЦВАЙГЕЛЬТ

подходит для производства розового вина на уровне лучших образцов мировой практики.

ОСОБЕННОСТИ ТЕРРУАРА

Отделение No 5. Виноградник «Черноморец» (уч. 15.1 и уч. 24). Оба участка располагаются на равнинном рельефе с уклоном 2%, имеющем экспозицию на север.

Почвы: предкавказские слабощелочные черноземы. По механическому составу - средние суглинки.

Плотность посадки: 1471 саженец на 1 га, при схеме посадки 3,4 x 2. Происхождение саженцев – собственный питомник Агрофирмы «Южная». Исходный материал получен с уч. 47.1, заложенного в 2007 году саженцами из Австрии (питомник Tschida).

Особенность технологии производства:
ручной сбор, осветление флотацией с гипероксидацией, брожение, снятие с грубого осадка, выдержка на тонком осадке.



ШАРДОНЕ

классический сорт, ярко отражающий особенности терруара и опыт виноделов.



ОСОБЕННОСТИ ТЕРРУАРА

Отделение No 4. Виноградник «Прогресс» (уч. 02.2).

Рельеф участка представлен очень пологим склоном южной экспозиции, крутизной 1–3 °С. В юго-восточной части участка выделены неглубокие понижения.

Направление рядов с севера на юг.

Почвы: черноземы южные карбонатные, слабогумусные, мощные слабосмытые, гранулометрический состав – тяжелосуглинистый, почвообразующий и подстилающей породы – лесовидные тяжелые суглинки.

Плотность посадки: 1471 саженец на 1 га при схеме посадки 3,4 x 2. Посадка произведена саженцами, полученными из Австрии клонами 95 и 76 на подвоях Телеки 5Ц и Кобер 5ББ.

Особенность технологии производства: ручной и механизированный сбор, осветление флотацией с гипероксидацией, брожение в контакте с деревом.

Переливка со снятием с грубого осадка, вторая переливка, баттонаж и выдержка на тонком дрожжевом осадке в контакте с чипсами 4 месяца с периодическим взмучиванием.



САПЕРАВИ

сорт, который в условиях России позволяет продемонстрировать уровень наилучших вин, аналогичный известным мировым маркам.



ОСОБЕННОСТИ ТЕРРУАРА

Отделение No 1. Виноградник «Голубая Бухта» (уч. 32) – Саперави. Участок расположен на равнинном рельефе с уклоном 1% в восточной экспозиции.

Почвы: черноземы южные карбонатные, слабогумусные, мощные слабосмытые, гранулометрический состав – тяжелосуглинистый, почвообразующий и подстилающей породы – лесовидные тяжелые суглинки.

Плотность посадки: 1471 саженец на 1 га, при схеме посадки 3,4 x 2. Происхождение саженцев – собственный питомник Агрофирмы «Южная». Исходный материал получен на виноградниках Агрофирмы «Южная».

Особенность технологии производства:

Саперави – ручной сбор, брожение на мезге в контакте с порошкообразными чипсами. Постферментативная

выдержка на мезге. Снятие, отжим, осветление. Проведение яблочно-молочного брожения, микрооксидация в контакте с дубом.



КРАСНОСТОП



российский автохтонный сорт винограда, который имеет огромный потенциал и вызывает живой интерес у винных экспертов всего мира.

ОСОБЕННОСТИ ТЕРРУАРА

Отделение No 5. Виноградник «Черноморец» (уч. 39.2)
– Красностоп. Рельеф участка пологий.

Почвы: черноземы южные карбонатные, почвообразующими породами являются лессовидные тяжелые суглинки.

Плотность посадки: 1250 саженцев на 1 га при схеме посадки 4 x 2. Посадка произведена корнесобственными саженцами. Происхождение саженцев – собственный питомник Агрофирмы «Южная».

Особенность технологии производства:

Красностоп – ручной сбор, брожение на мезге в контакте с чипсами. После снятия, отжим, осветление, проведение яблочно-молочного брожения.



Стиль упаковки серии Chateau Tamagne Терруарное

Стиль оформления соответствует
современной интернациональной
концепции вина.

1
Бутылка
класса
Premium

2
Высокотехнологичная
микроагломерированная
пробка

3
Этикетка из дизайнерской бумаги темного
цвета с графичным изображением
виноградников и деликатными цветовыми
акцентами, выполненными глянцевым
тактильным лаком и конгревом



Концепция серии Chateau Tamagne Терруарное



ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ:

premium



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

Портрет:

Мужчины и женщины 30+, доход средний и выше среднего, эстеты, визуалы, интересуются вином, доверяют лидерам мнений, отдают предпочтение качеству.



Мотивы:

Приобрести оригинальный продукт по доступной цене;
Попробовать что-то новое и уникальное, по рекомендации специалистов;
В подарок.



Поводы для потребления:

Деловой или романтический ужин;
Прием, торжество;
Встреча с друзьями и родственниками.



КАНАЛЫ ПРОДАЖ:

Off-trade: гипермаркеты, супермаркеты, энотеки/винотеки.

On-trade: заведения среднего и премиального сегмента.



КОНКУРЕНТНОЕ ОКРУЖЕНИЕ:



Вина серии Chateau Tamagne Терруарное



Шардоне

сухое белое



Содержание алкоголя: 11 – 13 %

Сахар: менее 6 г/литр

Кислотность: 5-7 г/литр



Цвет: светло-соломенный с зеленоватым оттенком.



Аромат: развитый с нотами спелых фруктов, лайма и лёгкими нюансами благородного дерева.



Вкус: свежий, плотный и сочный с длительным развивающимся послевкусием.



Гастрономическое сопровождение: морепродукты, блюда из птицы и рыбы.



Температура подачи: 10-12 °C



Цвайгельт

сухое розовое



Содержание алкоголя: 11,5 – 13,5 %

Сахар: менее 5 г/литр

Кислотность: 5-7 г/литр



Цвет: светло-розовый с жемчужными искрами.



Аромат: с преобладанием фруктовых оттенков черешни и физалиса, розового крыжовника со сливочными нотами.



Вкус: лёгкий, свежий, приятный и гармоничный.



Гастрономическое сопровождение: крабовое мясо в сливочном соусе, морские гребешки с запечённой спаржей и сельдереем.



Температура подачи: 10-12 °C

Вина серии Chateau Tamagne Терруарное



Красностоп / Саперави

сухое красное



Содержание алкоголя: 11,5 - 13,5 %

Сахар: не более 4 г/литр

Кислотность: 5-7 г/литр



Цвет: насыщенный тёмно-рубиновый.



Аромат: преобладают чёрные и красные фрукты-кизил, чернослив, оттенённые трюфельными нотами и лёгкими тонами выдержки.



Вкус: полный, насыщенный, густой и сочный с длинным бархатисто-терпким послевкусием.



Гастрономическое сопровождение: мясные блюда, сыры средней выдержки.



Температура подачи: 12-14 °C



Продвижение

- 1 Мотивационные программы на товаропроизводящие звенья.
- 2 SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений.
- 3 Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей.
- 4 Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания).
- 5 Использование брендированных POS-материалов.
- 6 Продвижение вин на мероприятиях по России (event-маркетинг).
- 7 Digital-продвижение.

