



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Chateau Tamagne Signature. Cabernet/Шато Тамань Синьятур. Каберне»

Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Chateau Tamagne Signature. Cabernet»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Signature — воплощение исключительных выдержанных вин, каждое из которых запечатано «подписью» винодела, символизирующей не только его мастерство, но и уникальность винных историй. Каждый образец рассказывает дегустатору о пути своего становления, переплетая в себе наследие винодельческих традиций с инновационными методами энологии.

Для создания российского вина с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанного сухого красного Chateau Tamagne Signature. Cabernet использован отборный виноград сорта Каберне Совиньон урожая 2024 года, выращенный на плодородных терруарах Таманского полуострова. Во время выдержки в контакте с дубом, продолжительностью не менее года, сквозь поры древесины вино насыщается кислородом. Взаимодействуя с дубом, напиток обогащается дубильными веществами — танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу — мягкую терпкость.

Сухое красное Chateau Tamagne Signature. Cabernet демонстрирует тёмно-рубиновый цвет с гранатовым оттенком. Многогранный букет наполнен деликатным сочетанием тонов черной смородины и чернослива в сопровождении легких сафьяновых нот. Вкус полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива на фоне благородного дуба. Chateau Tamagne Signature. Cabernet составит великолепную пару мясным закускам, блюдам из нежной телятины и дичи, овощам на гриле, пасте с насыщенным соусом. Рекомендуемая температура подачи составляет 16-18 °C.

Signature represents an epitome of exceptional aged wines, each sealed with the winemaker's «signature», symbolising not only his craftsmanship but also the unique stories behind each wine. Each wine tells a taster about its journey, weaving together the heritage of winemaking traditions with innovative oenological methods.

To create the Russian wine with a protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Chateau Tamagne Signature. Cabernet», we used selected Cabernet Sauvignon grapes from the 2024 harvest, grown on fertile terroirs of the Taman Peninsula. During aging in contact with oak for at least a year, the wine is oxygenated through wood pores. Interacting with oak, the wine is enriched with tannins, which confer nobility to the aroma and a gentle tartness to the taste.

Dry red «Chateau Tamagne Signature. Cabernet» has a deep ruby colour with a garnet hue. The complex bouquet features a delicate blend of black currant and prune notes, accompanied by subtle saffian nuances. The flavour is full, fresh, and extractive, with notes of black currant and prune set against a backdrop of noble oak. «Chateau Tamagne Signature. Cabernet» pairs perfectly with meat appetisers, dishes of tender veal and wild fowl, grilled vegetables, and pasta with rich sauce. The recommended serving temperature is 16-18°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины в возрасте от 28 лет. Достаток средний и выше. Являются поклонниками классических вин и отдают предпочтение брендам с устоявшейся репутацией и высоким стандартом качества / Men and women aged 28 and older. Income level: average and above. They are admirers of classic wines and prefer brands with established reputations and high standards of quality

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести высококачественный продукт по адекватной цене / Purchase a high-quality product at a reasonable price

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Семейный ужин, торжество, деловой вечер / Family dinner, celebration, business evening

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,3 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522395

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522392

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Chateau Tamagne Signature. Cabernet/Шато Тамань Синьятур. Каберне»

Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Chateau Tamagne Signature. Cabernet»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	116,31 ц/га 116,31 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА PRODUCTION FEATURES	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опривляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25°C, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией и купажированием виноматериала. Затем виноматериал направляют на выдержку. Выдержку производят в технологической таре, в том числе в дубовой, не менее 12 месяцев. Grapes are harvested at 21-23% sugar content. Processing is carried out using the «red method», with each grape variety handled separately. After crushing grapes, the resulting must is sulphurised to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. During fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked off fine lees and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterward, the wine undergoes open racking with sulphitation and blending. The wine is then sent for aging. Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 12 months.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку производят в технологической таре, в том числе в дубовой таре, не менее 12 месяцев. После снятия с выдержки виноматериалов, осуществляют сбор производственного купажа Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 12 months. After aging, the production blend is assembled from the wine materials

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5-14,5 % об. 12,5-14,5% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	85,2 ккал 85,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with a garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием тонов черной смородины и чернослива, с легкими софьяновыми нотами Complex, with a harmonious blend of black currant and prune notes, accompanied by subtle saffian nuances
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива, на фоне благородного дуба Full, fresh, and extractive, with notes of black currant and prune set against a backdrop of noble oak

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE
16-18 °C
16-18 °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