



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



БУТЫЛКИ ОБЪЕМОМ 0,75 Л, 0,187 Л
BOTTLE VOLUME 0,75 L, 0,187 L



КЛАСТЕРПАК
CLUSTER PACK

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «ШАТО ТАМАНЬ. СОВИНЬОН-КРАСНОСТОП»

Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" rose dry "CHATEAU TAMAGNE. SAUVIGNON-KRASNOSTOP"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортная серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Единственный тандем, который представлен в линейке «Шато Тамань» - это союз двух сортов, международного и автохтонного: Совиньона (возраст лоз 12 лет) и Красностоп анапского (возраст лоз 16 лет). Виноград выращен и собран на собственных виноградниках, которые расположены на Таманском полуострове.

При достаточно интенсивном цвете в зависимости от настроения двух партнеров оттенки в бокале могут меняться от бледно-розового до малинового. Аромат гармоничный, с фруктовыми тонами и минеральными оттенками. Вкус свежий, мягкий, гармоничный. Идеальное вино для жаркого летнего вечера или теплого весеннего дня.

Лучше всего подходит к холодным закускам, блюдам из рыбы, морепродуктами. Прекрасно сочетается с фруктами и ягодами. Температура подачи: 12-14°C.

"Chateau Tamagne" wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The "Chateau Tamagne" wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines.

The only tandem that is represented in the Chateau Tamagne wines is the union of two varieties, international and autochthonous: Sauvignon (age of vines is 12 years) and Krasnostop Anapsky (age of vines is 16 years). The grapes are grown and harvested on the own vineyards, which are located on the Taman peninsula. With an intense color, depending on the mood of the two partners, the shades in the glass can vary from pale pink to crimson. The aroma is harmonious, with fruit tones and mineral shades. The taste is fresh, soft and harmonious. It is the ideal wine for a hot summer evening or a warm spring day. It is best suited to cold appetizers and fish dishes. Perfectly combined with fruits and berries. Serving temperature: 12-14 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women 25-50 years of age with average income

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» / To buy wine with a good combination of "price-quality"

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Встречи с друзьями, семейный ужин / Meetings with friends, family dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российское вино ценового сегмента "low-premium" / Russian wine of the price segment "low-premium"



Доступный объем / Available volume:

0,75 L ; 1,365 kg / бутылка
 0,187 L ; 0,358 kg / бутылка
 0,187 L ; 1,114 kg / кластерпак

Размер / Size:

Ø 8,8 x h 30,1 см / бутылка 0,75 л
 Ø 5,1 x h 18,5 см / бутылка 0,187 л
 18,2 x 5,2 x 18,5 см / кластерпак

Вложение в гофращик / Embedding in a corrugated box:

6 / бутылка 0,75 л
 24 / бутылка 0,187 л
 8 / кластерпак

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

4607062863985 / бутылка 0,75 л
 4607062864074 / бутылка 0,187 л
 4607062864128 / кластерпак

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging:

14607062863982 / бутылка 0,75 л
 14607062864071 / бутылка 0,187 л
 14607062864125 / кластерпак

Код АП: 404

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

64 / бутылка
 60 / бутылка 0,187 л
 60 / кластерпак

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

16 / бутылка
 10 / бутылка 0,187 л
 10 / кластерпак

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «ШАТО ТАМАНЬ. СОВИНЬОН-КРАСНОСТОП»

Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" rose dry "CHATEAU TAMAGNE. SAUVIGNON-KRASNOSTOP"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Совиньон, Красностоп анапский Sauvignon, Krasnostop anapskiy
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 - вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90 ц/га 90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Совиньон - 12 лет, Красностоп анапский - 16 лет Sauvignon - 12, Krasnostop anapskiy - 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда Совиньон, Красностоп анапский. Отбор сусла методом «истекания кровью». Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового Different intensity, with shades from pale pink to crimson
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный, с фруктовыми тонами и минеральными оттенками Developed, harmonious, with fruity tones and mineral shades
ВКУС TASTE	Свежий, мягкий и гармоничный Fresh, soft and harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

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