Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «КРАСНОЕ ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»
Wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "ROUGE 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. В этой серии представлены три сухих вина (белое, розовое и красное) и полусухое белое.

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.

Для производства вина сухого красного «Красное Тамани. Шато Тамань» были использованы сорта винограда, произрастающие и собранные в границах географического объекта «Кубань. Таманский полуостров». Цвет вина: от красного до темно-красного с гранатовым или рубиновым оттенком. Сложный аромат с преобладанием красных фруктов и ягод на фоне цветочных нот дополняет полный и гармоничный вкус. Если вы ищите пару для сухого «Красное Тамани», выбирайте блюда из запеченного или тушеного мяса и различные сорта сыра. Этот тандем порадует вас и ваших гостей. Рекомендуем подавать охлажденным до 14-15 °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. This series features three dry wines (white, rose and red) and semi-dry white.

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.

For the production of "Rouge de Tamagne. Chateau Tamagne" used grapes grown and collected in the boundaries of the geographical object "Kuban. Taman Peninsula”. Wine color: from red to dark red with a garnet or ruby shade. A complex aroma with a predominance of red fruits and berries on the background of floral notes complements the full and harmonious taste. If you are looking for a pair of dry “Rouge de Tamagne”, choose baked or stewed dishes and various types of cheese. This tandem will delight you and your guests. We recommend to serve cooled to 14-15 °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”

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «КРАСНОЕ ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»
Wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "ROUGE 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	Красные сорта винограда Red grapes
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кордонная Grapes are grown in uncovered culture. Formation of bushes cordon
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая половина сентября - начало октября Second half of September – early of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Классика жанра – брожение мезги в винификаторах, проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12 % об. 12 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,0 ккал (310 кДж) 74,0 kcal (310 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с гранатовым или рубиновым оттенком From red to dark red with a garnet or ruby shade
АРОМАТ BOUQUET	Развитый с преобладанием красных фруктов и ягод на фоне цветочных нот Developed aroma with a predominance of red fruits and berries on the background of floral notes
ВКУС TASTE	Мягкий, бархатистый Soft, velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-15°C 14-15°C

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:
4630037250497

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250494

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

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

www.kuban-vino.ru /kubanvino1956 /chateautamagnerussie