

Презентация молодых вин
Chateau Tamagne
2025

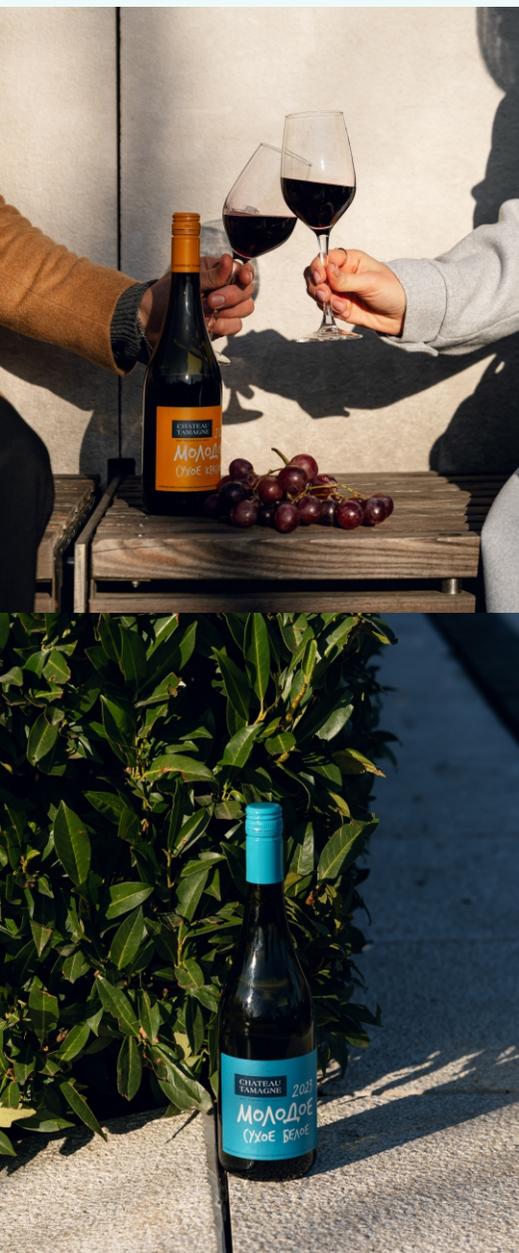
CHATEAU
TAMAGNE

CHATEAU
TAMAGNE

СЕРИЯ МОЛОДЫХ ВИН CHATEAU TAMAGNE



Описание серии



Когда деревья вокруг покрываются «золотом», а воздух остывает, наступает время молодых вин Chateau Tamagne, сформировавших свою аудиторию ценителей не только в России, но и за рубежом.

Зарождение молодости

Ежегодно с 2005 года в третий четверг ноября винодельня «Кубань-Вино» выпускает лимитированный тираж молодых вин Chateau Tamagne. Это уникальное событие в рамках российского виноделия и долгожданное для конечного потребителя по всей стране.

В 2010 году серия пополнилась игристыми, произведенными по инновационной технологии, разработанной главным виноделом «Кубань-Вино» Вандой Ботнарь. Это первая в России технология производства игристых вин, которую эксперты назвали «новым словом в виноделии».

В 2022 году в серии появилось белое сухое из сорта Ркацители, главной особенностью которого является необычайно мягкий вкус и легкая игра пузырьков в послевкусии за счет естественного насыщения вина углекислотой в процессе дображивания.

«Молодое Chateau Tamagne» можно сравнить с праздником, где главное место отведено фейерверку вкуса и аромата.

- *Сорт: Саперави и Ркацители*
- *Ручной сбор винограда.*
- *Минимальное вторжение винодела в естественный процесс «рождения» вина.*
- *Яркий характер, отличается широкой гастрономичностью.*
- *Розлив и потребление уже через месяц после сбора урожая и только 1 раз в году.*

Особенность технологии



Главный принцип изготовления «Молодых. Chateau Tamagne» в том, что вмешательство винодела в естественный процесс «рождения» минимально, дабы не нарушить природное естество. Технология изготовления предполагает щадящую обработку первичного сырья. Этот метод помогает сохранить органолептические свойства свежего винограда, а также поверхностно-активные вещества в их первоначальном виде. Уже через месяц после сбора урожая вина готовы к фильтрации, розливу в бутылки и непосредственному употреблению.



В 2016 году Евразийское патентное ведомство выдало виноделу впервые в истории компании патент на изобретение: «Способ производства игристых вин». Автором разработки стала главный винодел «Кубань-Вино» Ванда Ботнарь. Технология применяется при изготовлении молодых игристых вин.

Концепция серии



Ценовое позиционирование:
российское вино ценового сегмента «medium»



Целевая аудитория

Портрет целевого потребителя:
мужчины и женщины от 20 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином. Как правило это студенты или специалисты среднего звена, которые не стоят на месте, находятся в поисках новых ярких ощущений. Предпочитают дружные компании и активный, разнообразный отдых.

Мотивы покупки:
приобрести лимитированный сезонный продукт по доступной цене, имея сформированное доверие к бренду.

Поводы для потребления:
ужин в компании друзей или близких, вечеринка, выходные с семьей, пикник.



Каналы продаж

Off-trade:
гипермаркеты, супермаркеты

Специализированный ритейл:
алкомаркеты, энотеки/винотеки

On-trade / HoReCa:
по бокалам, винная карта

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» молодое сухое белое «Молодое. Chateau Tamagne»



Сорт винограда: Ркацители
Содержание алкоголя: 10,5–12,5%
Содержание сахара: менее 7 г/дм³
Энергетическая ценность: 75,5 ккал



Цвет:
от светло-соломенного
до соломенного



Аромат:
интригует освежающим, тонким ароматом, который переносит воображение на просторы солнечного луга со множеством душистых цветов и растений. Имеет нюансы легкой минеральности



Вкус:
мягкий, свежий, с хорошо сбалансированной кислотностью и приятным послевкусием



Гастрономические сочетания:
подается как аперитив, а также хорошо сочетается с закусками, белой рыбой, летними блюдами, морепродуктами, салатами и домашней птицей



Температура подачи:
6–8 °С

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» молодое сухое красное «Молодое. Chateau Tamagne»



Сорт винограда: Саперави
Содержание алкоголя: 10–12%
Содержание сахара: не более 4 г/дм³
Энергетическая ценность: 70,9 ккал



Цвет:
от красного
до рубинового



Аромат:
яркие тона вишни, черной смородины, чернослива, подчеркнутые сливочной ноткой



Вкус:
мягкий и гармоничный, с приятной бархатистой терпкостью



Гастрономические сочетания:
мясные закуски, копчености,
сёмга в сливочно-икорном соусе



Температура подачи:
9–11 °C

Меньше чем за неделю вино набирает максимум фруктовых ароматов без терпкости, характерной для остальных красных сухих вин. А уже через месяц после сбора урожая оно готово к фильтрации, розливу в бутылки и непосредственному употреблению. Обработывается только холодом для исключения выпадения осадка в бутылке.

Российское игристое молодое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» брют белое «Рислинг. Chateau Tamagne»



Сорт винограда: Рислинг Рейнский
(средний возраст лоз 16 лет)
Содержание алкоголя: 10,5–12,5%
Содержание сахара: 6–15 г/дм³
Энергетическая ценность: 78,7 ккал



Цвет:
нежно-соломенный оттенок
с переливами от зеленоватых
до золотистых



Аромат:
яркий сортовой букет, сочетаю-
щий в себе аромат луговых трав
и цветочные тона



Вкус: свежий, насыщенный.
Обладает хорошей кислотностью
и полной вкусом.



Гастрономические сочетания:
холодные закуски из рыбы
и белого мяса, блины с икрой



Температура подачи:
6–8 °C

Российское игристое молодое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» полусухое белое «Мускатное. Chateau Tamagne»



Сорт винограда: Цветочный, Бархатный
Содержание алкоголя: 10,5–12,5%
Содержание сахара: 20–40 г/дм³
Энергетическая ценность: 88,4 ккал



Цвет:
светло-соломенный с оттенками
от зеленоватых до золотистых



Аромат:
развитый, свежий, с цветочными
нотами и пряными оттенками



Вкус: полный, гармонирующий
с букетом, без посторонних тонов



Гастрономические сочетания:
бисквиты, профитроли, панакота
с цитрусовыми и тирамису



Температура подачи:
6–8 °C

Описание вина

Российское игристое молодое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» полусухое розовое «Красноstop. Chateau Tamagne»



Сорт винограда: Красноstop Анапский
Содержание алкоголя: 10,5–12,5%
Содержание сахара: 25–40 г/дм³
Энергетическая ценность: 88,4 ккал



Цвет:
розовый различной
интенсивности, от малинового
до нежно-брусничного оттенка



Аромат:
яркий, слаженный, с преоблада-
нием фруктово-ягодных тонов
с цветочными оттенками



Вкус: нежный и изысканный,
удивляющий своей мягкостью,
свежестью и долгим развиваю-
щимся послевкусием



Гастрономические сочетания:
чернослив с орехами под
сливочным соусом, клубника
с ванильным мороженым



Температура подачи:
6–8 °C

