

ИГРИСТЫЕ ВИНА

CHATEAU
TAMAGNE

2025

Ассортимент серии игристых вин Chateau Tamagne

CHATEAU
TAMAGNE



1,5 л.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Ассортимент серии игристых вин Chateau Tamagne

CHATEAU
TAMAGNE



0,75 л.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Ассортимент серии игристых вин Chateau Tamagne

CHATEAU
TAMAGNE



0,2 л.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Лёгкость и современность

Новое прочтение популярной классики.

Серия игристых вин Chateau Tamagne — прекрасные образцы качественных игристых вин России, созданные совместно со специалистами Института энологии провинции Шампань (Франция) в 2006 году.

Игристые вина Chateau Tamagne производятся резервуарным методом (метод Шарма). Это означает, что процесс брожения проходит в больших резервуарах (акратофорах), что позволяет выпускать большие партии игристых вин со стабильными органолептическими показателями для широкого круга потребителей.

Тонкая жемчужная пена и долгая игра пузырьков игристых вин Chateau Tamagne создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента.



Узнаваемость бренда

Изящность вкуса

Гармония цвета

Яркость перляжа

CHATEAU
TAMAGNE

Позиционирование серии Chateau Tamagne

CHATEAU
TAMAGNE



ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Российское игристое вино
ценового сегмента «middle»



КАНАЛЫ ПРОДАЖ

Специализированный ритейл: алкомаркеты, энотеки/винотеки.

Сетевой ритейл: гипермаркеты, супермаркеты, минимаркеты,
магазины у дома.

HoReCa: по бокалам, винная карта.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Портрет целевого потребителя:
возраст 25–50 лет, активные люди
со средним достатком и выше.



КОНКУРЕНТНОЕ ОКРУЖЕНИЕ

Уровень игристых вин Chateau Tamagne соответствует классу игристых
вин, произведенных по классической технологии, высокого ценового
сегмента, но имеют перед ними преимущество в стоимости.

Мотивы для совершения покупки:
приобрести качественное игристое
по доступной цене для семейного праз-
дника, свидания, встречи с друзьями.

Поводы для потребления:
вечеринки, праздники, свидания.



Fanagoria.



«Мысхако»



Villa Krim

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» Chateau Tamagne брют белое

CHATEAU
TAMAGNE



Произведено из винограда сортов:

Бианка, Кристалл, Первенец
Магарача, Пино Белый, Цитронный
Магарача, Шардоне, Мюллер-Тургау,
Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино
Черный, Ритон, Цветочный



Аналитические показатели:

Содержание алкоголя: 10–12%
Сахар: 6–15 г/литр
Кислотность: 5–8 г/литр
Калорийность: 75,9 ккал



Цвет:

Светло-соломенный
с оттенками от зеленоватых
до золотистых



Аромат:

Развитый, тонкий, с хорошо
выраженными цветочными тонами



Вкус:

Полный, гармоничный



Гастрономические сочетания:

Прекрасно дополнит легкие блюда из
белого мяса и рыбы, салаты, бисквиты
и фрукты



Температура подачи:

8–10° C

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» Chateau Tamagne брют розовое

CHATEAU
TAMAGNE



Произведено из винограда сортов:

Бианка, Кристалл, Первенец Магарача, Пино Белый, Цитронный Магарача, Шардоне, Мюллер-Тургау, Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино Черный, Ритон, Цветочный и Каберне Совиньон



Аналитические показатели:

Содержание алкоголя: 10–12%
Сахар: 6–15 г/литр
Кислотность: 5–8 г/литр
Калорийность: 75,9 ккал



Цвет:

в бокале от светло-розового с телесным оттенком до розового



Аромат:

Развитый, с хорошо выраженными фруктовыми тонами



Вкус:

Полный, гармоничный



Гастрономические сочетания:

Является прекрасным аперитивом в сочетании с лёгкими фуршетными закусками



Температура подачи:

8–10° C

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» Chateau Tamagne полусладкое белое

CHATEAU
TAMAGNE



Произведено из винограда сортов:

Бианка, Кристалл, Первенец
Магарача, Пино Белый, Цитронный
Магарача, Шардоне, Мюллер-Тургау,
Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино
Черный, Ритон и Цветочный



Аналитические показатели:

Содержание алкоголя: 10–12%
Сахар: 40–55 г/литр
Кислотность: 5–8 г/литр
Калорийность: 91,9 ккал



Цвет:

Светло-соломенный
с оттенками от зеленоватых
до золотистых



Аромат:

Развитый, тонкий, с хорошо
выраженными цветочными тонами



Вкус:

Полный, гармоничный,
без тонов окисленности



Гастрономические сочетания:

Идеально в тандеме с легкими
блюдами из белого мяса и рыбы,
салатами, сырами, бисквитом
и фруктами.



Температура подачи:

8–10° C

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Продвижение

- Мотивационные программы на товаропродающие звенья.
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей.
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания).
- Использование брендированных POS-материалов.
- Продвижение вин на мероприятиях по России.
- Digital-продвижение в социальных сетях, привлечение блогеров, экспертов и лидеров мнений.

CHATEAU
TAMAGNE

