



CHATEAU TAMAGNE

СЕРИЯ СОРТОВЫХ ВИН

АССОРТИМЕНТ СЕРИИ
(1,5 литра)



АССОРТИМЕНТ СЕРИИ
(0,75 литра)



АССОРТИМЕНТ СЕРИИ
(0,187 литра)



КОНЦЕПЦИЯ



Серия сортовых вин без выдержки Chateau Tamagne - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы.

Вина изготовлены из винограда, собранного вручную на собственных виноградниках винодельни, расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Переработка ведется на современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал.

Вина базовой линейки Chateau Tamagne производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего они становятся более мягкими и гармоничными.

Chateau Tamagne — там, где море



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ



Базовая серия Chateau Tamagne

представлена сортавыми винами без выдержки, которые отличают яркость, легкость и сочность.



Ценовое позиционирование:

medium



Целевая аудитория:

Портрет: мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток.

Мотивы: приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество»

Поводы для потребления: встречи с друзьями, семейный ужин



Каналы продаж:

Off-trade: гипермаркеты, супермаркеты, магазины у дома

Специализированный ритейл: алкомаркеты, энотеки/винотеки

HoReCa: по бокалам



Конкурентное окружение:



Морской стиль —

отражение географического расположения виноградников Chateau Tamagne на Таманском полуострове, между Азовским и Черным морями.

Яркое оформление —

взбодрит тех кто устал от «обычного» и «скучного», а также привлечет внимание новой аудитории, находящейся в поисках альтернативных решений.



РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» СУХОЕ БЕЛОЕ CHATEAU TAMAGNE. ШАРДОНЕ



Сорт винограда: Шардоне

Содержание алкоголя: 11-13 %

Сахар: не более 4 г/литр



Цвет: от светло-соломенного до соломенного



Аромат: типичный, сортовой



Вкус: свежий, легкий, гармоничный



Гастрономическое сочетание: раскрывается в паре с блюдами из птицы, с морепродуктами, особенно хорошо сочетается с устрицами



Температура подачи: 12-14 °С



РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» СУХОЕ РОЗОВОЕ CHATEAU TAMAGNE. КАБЕРНЕ СОВИньОН



Сорт винограда: Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 11-13 %

Сахар: не более 4 г/литр



Цвет: розовый различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового



Аромат: развитый, гармоничный с фруктово-ягодной доминантой



Вкус: свежий, слаженный, с приятным минеральным послевкусием



Гастрономическое сочетание: лучше всего подходит к холодным закускам, блюдам из рыбы, морепродуктам. Превосходно сочетается с фруктами и ягодами.



Температура подачи: 10-12 °C



РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» СУХОЕ КРАСНОЕ CHATEAU TAMAGNE. САПЕРАВИ



Сорт винограда: Саперави

Содержание алкоголя: 11,5-13,5 %

Сахар: менее 7 г/литр



Цвет: от рубинового до тёмно-гранатового



Аромат: соответствующий сорту, с черносмородиновыми и шоколадными тонами



Вкус: чистый, полный, свежий, гармоничный



Гастрономическое сочетание: великолепно подходит к блюдам из дичи, домашней птицы и твердым сортам сыра



Температура подачи: 14-16 °С



РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» СУХОЕ КРАСНОЕ CHATEAU TAMAGNE. КРАСНОСТОП



Сорт винограда: Красностоп Анапский

Содержание алкоголя: 11-13 %

Сахар: менее 7 г/литр



Цвет: тёмно-рубиновый с гранатовым оттенком



Аромат: сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и цветочных нот



Вкус: полный, свежий, экстрактивный



Гастрономическое сочетание: раскрывается в тандеме с блюдами из мяса и различными сортами сыра



Температура подачи: 14-16 °С



РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» СУХОЕ КРАСНОЕ CHATEAU TAMAGNE. КАБЕРНЕ



Сорт винограда: Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 12,5-14,5 %

Сахар: менее 7 г/литр

Кислотность: 5-7 г/литр



Цвет: от красно-рубинового до тёмно-гранатового



Аромат: типичный, сортовой



Вкус: чистый, полный, свежий, гармоничный



Гастрономическое сочетание: великолепно подходит к блюдам из мяса и различным сортам сыра



Температура подачи: 14-16 °С

МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА

- Ⓒ Мотивационные программы на товаропродающие звенья
- Ⓒ Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей
- Ⓒ Digital-продвижение в социальных сетях, привлечение блогеров, экспертов и лидеров мнений
- Ⓒ Продвижение вин в ивентах по России
- Ⓒ Изготовление брендированных POS-материалов

