



  
**Château  
TAMAGNE**  
· ШАТО ТАМАНЬ ·

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ГРЕЙП ДЭНС» / Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry white "Chateau Tamagne. GRAPE DANCE»

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

GRAPE DANCE – это современные вина, созданные в известном португальском стиле Vinho Verde от популярного российского бренда Chateau Tamagne. Vinho Verde переводится как «зеленое вино» или «молодое вино», особенностью которого является лёгкая шипучесть в послевкусии. Свежие, яркие, бодрящие, питкие и гастрономичные – в любой жизненной ситуации Grape Dance окажется кстати.

В серии представлены полусухие вина, изготовленные из сортов Бианка, Грюнер Таманский и Саперави. Для создания линейки была проведена тщательная селекция сортов винограда с выраженной освежающей доминантой, а использование современных энолабораторных исследований и применение передовых технологий позволило получить уникальные сенсорные свойства. Сбор винограда осуществляется на низких сахарах с последующим прессованием в мягком режиме, осветление сула проводится с помощью флотации. Вино ферментируется в ёмкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре, после чего выдерживается на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое Chateau Tamagne. Grape Dance изготовлено из винограда сортов Бианка и Грюнер Таманский 2021 года урожая. При достаточно прозрачном цвете оттенки вина в бокале могут меняться от платинового с серебристым до светло-соломенного. Элегантный и яркий букет раскрывается гармоничными нотами. Вкус очаровывает свежестью и лёгкостью с небольшой сладостью в послевкусии на фоне мягких игристых нот. Полусухое белое Grape Dance уместно подавать охлаждённым до 10-12°С в качестве аперитива к блюдам из морепродуктов, зелёным салатам и рыбным деликатесам.

GRAPE DANCE are modern wines created in the famous Portuguese Vinho Verde style from the popular Russian brand Chateau Tamagne. Vinho Verde translated as "green wine" or "young wine", a feature of which is a slight sparkling in the aftertaste. Fresh, bright, bracing and gastronomic - Grape Dance will come in handy in any life situation.

The series includes semi-dry wines made from Bianca, Grüner Tamanskiy and Saperavi varieties. To create the line, we carried out a careful selection of grape varieties with a pronounced refreshing dominant. We use of modern eno-laboratory research and the advanced technologies made to obtain unique sensory properties. Grape harvesting is carried out on low sugars, followed by soft pressing, and then clarification of the must by using flotation. The wine fermented in stainless steel tanks at a constantly controlled temperature and then aged on fine yeast sediment for no more than 2 months.

Russian wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" semi-dry white "Chateau Tamagne. Grape Dance" 2021 is made from Bianca and Grüner Tamanskiy grapes. With a sufficiently transparent color, the shades of the wine in the glass can vary from platinum with silver to light straw. An elegant and bright bouquet reveals harmonious notes. The taste captivates with freshness and lightness with a slight sweetness in the aftertaste against the backdrop of soft sparkling notes. Semi-dry white Grape Dance is appropriate to serve precooled to 10-12° C as an aperitif with seafood dishes, green salads and fish delicacies.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

**ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО**

**ПОТРЕБИТЕЛЯ /**

**PORTRAIT OF**

**POTENTIAL CONSUMER**

Мужчины и женщины 18+, современные, экспериментаторы, открыты новому, следят за трендами и новинками/ Men and women 18+, modern, experimenters, open to new things, follow trends and novelties

**МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ**

**ПОКУПКИ /**

**MOTIVES FOR PURCHASE**

Яркий привлекательный дизайн, попробовать новинку, доверяя бренду, подобрать альтернативу дорогому импортному вину/ Bright attractive design, try a new product, trust the brand, choose an alternative to expensive imported wine

**ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/**

**REASONS FOR CONSUMPTION**

Вина на каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин/ Wines for every day, meeting with friends, party, family dinner

**ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/**  
**PRICE POSITIONING**

low-medium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ГРЕЙП ДЭНС» / Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry white "Chateau Tamagne. GRAPE DANCE»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Грюнер Таманский Bianca, Gruner Tamanskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, под гидробур, механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, формировка АЗОС; на высоком штамбе, формировка Казенава
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Бианка - первая декада августа, Грюнер Таманский - первая декада сентября Bianca - the first decade of August, Grüner Tamanskiy - the first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Бианка - 60 ц/га, Грюнер Таманский - 105-131 ц/га Bianca - 60 cwt/ha, Grüner Tamanskiy - 105-131 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бианка - 25 лет, Грюнер Таманский - 10-14 лет Bianca - 25 years, Grüner Tamanskiy 10-14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 17-18%, прессование винограда в мягком режиме, осветление суслу с помощью технологического способа - флотация, затем брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18°С, после брожения производится сьем с осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев. The grapes are harvested on sugars of 17-18%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation, then fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C, after fermentation, the sediment is removed from the sediment and batonage on a thin yeast sediment no more than 2 months.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	9,5 - 11,5 % об. 9,5 - 11,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8-18 г/дм3 8-18 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/дм3 6-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74,3 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От платинового с серебристым оттенком до светло-соломенного From platinum with a silver tint to light straw
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, гармоничный Bright, harmonious
ВКУС TASTE	Легкий, свежий, гармоничный Light, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru      www.chateautamagne.ru

Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 7,4 см / h 31,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037254235

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254232

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
20