



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Chateau Tamagne Signature. Chardonnay/Шато Тамань Синьятюр. Шардоне»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Signature» — воплощение исключительных выдержанных вин, каждое из которых запечатано «подписью» винодела, символизирующей не только его мастерство, но и уникальность винных историй. Каждый образец рассказывает дегустатору о пути своего становления, переплетая в себе наследие винодельческих традиций с инновационными методами энотворения.

Для создания российского вина с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанного сухого белого «Chateau Tamagne Chardonnay. Signature» использован отборный виноград урожая 2022 года (возраст лоз 11-14 лет), выращенный на плодородных терруарах Таманского полуострова. Во время выдержки в контакте с французским дубом сквозь поры древесины вино насыщается кислородом. Взаимодействуя с древесиной, напиток обогащается дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость.

Сухое белое «Chateau Tamagne Chardonnay. Signature» обладает полным, бархатистым вкусом с гармоничной кислотностью. Цвет в бокале демонстрирует оттенки от светло-соломенного с зеленоватым тоном до соломенного. Свежие фруктовые ноты в загадочной дымке изысканного дуба создают элегантный винный букет. Вино станет прекрасным сопровождением семейного ужина и хорошей традицией для торжественных моментов!

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины в возрасте от 28 лет. Достаток средний и выше. Являются поклонниками классических вин и отдают предпочтение брендам с устоявшейся репутацией и высоким стандартом качества

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести высококачественный продукт по адекватной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Семейный ужин, торжество, деловой вечер

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Премиум

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Шардоне<br>Chardonnay                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Механизированный<br>Mechanized                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Механизированный<br>Mechanized                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Сентябрь<br>September                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                         | 140,4 ц/га<br>140,4 cwt/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 11-14 лет<br>11-14 years                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и последующей выдержкой в стали и бочке не менее 6 месяцев. |
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING                                      | Выбродившее и осветленное сусло выдерживают в контакте с альтернативным дубовым продуктом, на тонком дрожжевом осадке, в емкости из нержавеющей стали, с проведением батонажа (перемешивания) в течение не менее 3х месяцев. Выдержку проводят в контакте с альтернативным дубовым продуктом не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С                                                                                                                                      |



#### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 11,0-13,0 % об.<br>11,0-13,0 % vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | Менее 8,0 г/л<br>Less 8,0 g/l       |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 6-8 г/л<br>6-8 g/l                  |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 78,7 ккал<br>78,7 kcal              |

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                                           |                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком    |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Полный, гармоничный                                            |
| ВКУС<br>TASTE                             | Вкус приятно свежий, полный, с долгим равновесным послевкусием |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 8 °С<br>8 °С                                                   |

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037258127

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037258124

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 10

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