

A wide-angle photograph of a lush field filled with tall, purple lupine flowers and smaller yellow wildflowers. The field stretches towards a line of green trees in the distance. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow and long, soft shadows. The sky is a mix of blue, orange, and yellow, with wispy clouds.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ
СЕРИИ ВИН

FLEURS DU SUD

CHATEAU
TAMAGNE

Концепция серии

Chateau Tamagne Fleurs du Sud



Серию Fleurs du Sud любят представительницы прекрасного пола за свежий аромат с нотками ягод, фруктов и цветочными тонами. Отличительная черта – яркая этикетка с цветочным рисунком. В коллекции представлены сухие вина: белое, розовое и красное.

Изящность коллекции призвана создать весенне-летнее настроение, добавляя краски в городские будни, стать отличным дополнением приятного времяпрепровождения, привлечь внимание оригинальностью упаковки. Вина идеально подходят для пикника, романтического ужина или вечеринки.



Ценовое позиционирование
Medium



Целевая аудитория

Портрет целевого потребителя:

Преимущественно женщины, имеющие средний достаток, предпочитающие легкие сухие вина.

Мотивы покупки::

Качественное легкое вино в ярком оформлении по разумной цене.

Поводы для потребления:

Встречи с подругами, семейный ужин, пикники.



Каналы продаж

Off-trade:

Гипермаркеты, супермаркеты, магазин у дома. Специализированный ритейл: алкомаркеты, энотеки/винотеки.

On-trade / HoReCa:

По бокалам, винная карта, в коктейли.

FLEURS
DU
SUD

Описание вина

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров»
сухое белое Blanc de Tamagne. Chateau Tamagne



Произведено из винограда сортов:

Цветочный, Траминер Розовый,
Пино Блан

Содержание алкоголя: 10–12%

Сахар: не более 4 г/дм³

Кислотность: 5–7 г/дм³

Энергетическая ценность: 71,2 ккал



Гастрономические сочетания:

Прекрасно сочетается с рыбой
под белым соусом, белым мясом,
нежными сырами.



Цвет:

От светло-соломенного
с зеленоватым оттенком
до соломенного.



Аромат:

Минерально-цветочная доми-
нанта на фоне лёгких пряных
нот.



Вкус:

Свежий, сбалансированный,
гармоничный.



Температура подачи:

6–8° C

FLEURS
DU
SUD

Описание вина

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое Rose de Tamagne. Chateau Tamagne



Произведено из винограда сортов:
Траминер Розовый, Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 10,5–12,5 %
Сахар: не более 4 г/дм³
Кислотность: 5–7 г/дм³
Энергетическая ценность: 74 ккал



Аромат:
Цветочно-фруктовый



Гастрономические сочетания:
Гармонично в паре с овощными салатами, пастой с морепродуктами, рыбными блюдами и белым мясом.



Вкус:
Свежий, полный, гармоничный.



Цвет:
Различной интенсивности: от светло-розового до тёмно-розового с брусничными или малиновыми оттенками.



Температура подачи:
8–10° C

FLEURS
DU
SUD

Описание вина

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное Rouge de Tamagne.
Chateau Tamagne



Произведено из винограда сортов:

Амур, Каберне Совиньон, Франковка, Цимлянский черный, Анчелотта, Красностоп Анапский, Мерло, Саперави, Молдова

Содержание алкоголя: 11,5–13,5 %

Сахар: менее 7 г/л

Кислотность: 5–7 г/дм³

Энергетическая ценность: 78 ккал



Аромат:

Развитый с преобладанием красных фруктов и ягод на фоне цветочных нот.



Гастрономические сочетания:

Наиболее полно раскроется с блюдами из запеченного или тушеного мяса и различными сортами сыра.



Вкус:

Мягкий, бархатистый.



Цвет:

От красного до тёмно-красного с гранатовым или рубиновым оттенком.



Температура подачи:

16–18° C

FLEURS
DU
SUD

Продвижение



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

chateautamagne.ru

 [/chateau_tamagne](https://vk.com/chateau_tamagne)

 [@chateautamagnerussie](https://www.instagram.com/chateautamagnerussie)

FLEURS
DU
SUD