



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Пино Блан»

Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «Chateau Tamagne. Par La Mer. Pinot Blanc»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вдохновленный волнующе освежающим морем, Chateau Tamagne представляет игристые вина Par la Mer, которые поведают Вам рассказ о прибое вкусов, эмоций и волнующих ощущений – вне зависимости от Вашего географического местоположения. Игристое изготовлено из винограда, выращенного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове, и представлено в сортах Пино Белый и Пино Чёрный.

Виноград собирают при сахаристости 19-21%, мягко прессуют, осветляют флотацией и ферментируют в нержавеющей ёмкостях при 16-18 °С. Во время вторичной ферментации сбрасывается не менее 18 г/дм³ сахара, давление в резервуаре достигает 500 кПа (при 20 °С), а остаточный сахар не превышает 6 г/дм³. По завершении брожения вино снимают с грубого осадка, выдерживают на тонком осадке до 10 дней, затем охлаждают и фильтруют.

«Шато Тамань. Par la Mer. Пино Блан» – российское игристое вино категории low premium с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров». Обладает светло-соломенным цветом с зелёными и золотистыми оттенками, развитым тонким ароматом с выраженными цветочными нотами и лёгкими оттенками белых фруктов и миндаля. Вкус полный и гармоничный, в созвучии с букетом. Рекомендуемая температура подачи – 5-7 °С. Идеально сочетается с морепродуктами, устрицами, рыбой и легкими закусками.

Inspired by the excitingly refreshing sea, Chateau Tamagne presents Par la Mer sparkling wines that will tell you a story about the surf of tastes, emotions and exciting sensations - regardless of your geographic location. The sparkling wine made from grapes grown in the Yuzhnaya agrofirma's own vineyards located on the Taman Peninsula and presented in the Pinot Blanc and Pinot Black varieties.

The grapes harvested at a sugar content 19-21%, gently pressed, clarified by flotation and fermented in stainless steel tanks at 16-18 °C. During the secondary fermentation, at least 18 g / dm³ of sugar is fermented, the pressure in the tank reaches 500 kPa (at 20 °C), and the residual sugar does not exceed 6 g / dm³. After fermentation is complete, the wine is removed from the coarse sediment, kept on the fine sediment for up to 10 days, then cooled and filtered.

«Chateau Tamagne. Par la Mer. Pinot Blanc» is a Russian sparkling wine of the low premium category with the PGI «Kuban. Taman Peninsula». It has a light straw color with green and golden hues, a developed subtle aroma with pronounced floral notes and light shades of white fruits and almonds. The taste is full and harmonious, in tune with the bouquet. Recommended serving temperature is 5-7 °C. Ideally pairs with seafood, oysters, fish and light snacks.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяют свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями / Men and women 25+, income level average and above average. Active, sociable, inquisitive, love to travel, constantly expanding my horizons, interested in wine and gastronomic combinations

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина / Try a new product, choose it as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, вечеринка, пикник, в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина / Meeting with friends, party, picnic, as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Пино Блан»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «Chateau Tamagne. Par La Mer. Pinot Blanc»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Белый Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	92,97 ц/га 92,97 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусле проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. The grapes are harvested at 19-21% sugars, then pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skin). The must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed with further blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	В процессе вторичного брожения должно быть сброжено не менее 18 г/дм3 сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 500 кПа при температуре 20°C. При этом содержание сахаров не должно превышать 6 г/дм3. По окончании брожения проводят снятие с грубого дрожжевого осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке до 10 дней. Затем производят снятие игристого виноматериала с дрожжевого осадка в предварительно охлажденный акратофор до 0°C, совместив с грубой фильтрацией. During the secondary fermentation, at least 18 g/dm3 of sugar must be fermented and the pressure in the fermentation tank must be at least 500 kPa at a temperature of 20°C. The sugar content must not exceed 6 g/dm3. At the end of fermentation, the coarse yeast sediment is removed and batonnage is carried out on the fine yeast sediment for up to 10 days. Then, the sparkling wine material is removed from the yeast sediment in a pre-cooled acratophore to 0°C, combined with coarse filtration.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л from 6,0 to 15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами и гармоничными нотами выдержки Developed, subtle, with well-defined floral tones and harmonious notes of aging
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C 5-7 °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 / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259865

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259862

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15