



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» молодое сухое белое «Молодое. Шато Тамань»
Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» young dry white «Molodoe. Chateau Tamagne»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Когда деревья вокруг покрываются «золотом», а воздух остывает, наступает время молодых вин Chateau Tamagne, ведь ежегодно в третий четверг ноября мир встречает Божоле Нуво. Оно подобно продолжению уходящего лета, которое не хочется отпускать - характеризуется довольно богатым вкусовым и ароматическим букетом. Феерия вкусовых сочетаний длится не продолжительно, но ярко и сочно. Время этого вина, к сожалению, быстротечно. Поэтому рекомендуем пить его здесь и сейчас, без промедлений!

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» молодое сухое белое изготовлено из автохтонного сорта винограда Ркацители, который истинные ценители уважают за неповторимый аромат. Виноград выращивают на собственных виноградниках Таманского полуострова и начинают сбор при сахаристости ягод не менее 18%. Молодое Ркацители производится путем первичного брожения при температуре 16-18 °С в акратофоре открытым способом. Главная особенность технологии изготовления кроется в естественном насыщении вина углекислотой в процессе дображивания, за счет чего вино получает необычайно мягкий вкус и легкую игру пузырьков в послевкусии. Использование современного оборудования и новейших технологий, гарантирующих тщательный контроль в течение всего процесса создания, позволяет получить вино высокого качества.

Попадая в бокал белое «Молодое. Шато Тамань» играет свежими переливами от светлого-соломенных до соломенных оттенков. Озорной аромат изобилует тонкими нотами полевых трав и цветов с легкими нюансами минеральности, очаровывая мысли о летних душистых лугах. Прекрасно сбалансированный вкус гармонично раскроется в сочетании с лёгкими салатами, овощами, рыбой, белым мясом, пастой с морепродуктами и сырами. Рекомендуемая температура подачи составляет 6-8 °С.

When the trees around are covered with «gold» and the air cools, the time comes for young Chateau Tamagne wines, as every year on the third Thursday of November the world meets Beaujolais Nouveau. It is like a continuation of the passing summer, which you don't want to let go - it is characterized by a rich taste and aromatic bouquet. The extravaganza of flavor combinations does not last long, but is bright and juicy. The time of this wine, unfortunately, is fleeting. Therefore, we recommend drinking it here and now, without any delays!

Russian young dry white wine with PDO «South Coast of Taman» made from the autochthonous Rkatsiteli grape variety, which true connoisseurs respect for its unique aroma. The grapes are grown in our own vineyards on the Taman Peninsula and harvesting begins when the sugar content of the berries is at least 18%. Young Rkatsiteli made by primary fermentation at a temperature of 16-18 °C in tanks in an open manner. The main feature of the manufacturing technology lies in the natural saturation of the wine with carbon dioxide during the post-fermentation process, due to which the wine receives an unusually soft taste and a light play of bubbles in the aftertaste. The use of modern equipment and the latest technologies, guaranteeing careful control throughout the entire creation process, allows us to obtain high quality wine.

Getting into the glass, the white «Molodoe. Chateau Tamagne» plays with fresh tints from light straw to straw shades. The mischievous aroma is replete with subtle notes of wild herbs and flowers with light nuances of minerality, enchanting with thoughts of fragrant summer meadows. A perfectly balanced taste will harmoniously reveal itself in combination with light salads, vegetables, fish, white meat, seafood pasta and cheeses. The recommended serving temperature is 6-8 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины 20+ лет, имеющие средний достаток и выше. Интересуются вином, следят за новинками, постоянно расширяют свой кругозор. / Women and men 20+ years old with average income and above. They are interested in wine, follow new products, and constantly expand their horizons.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести редкий сезонный продукт, выпущенный ограниченным тиражом. / Purchase a rare, limited edition seasonal product.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

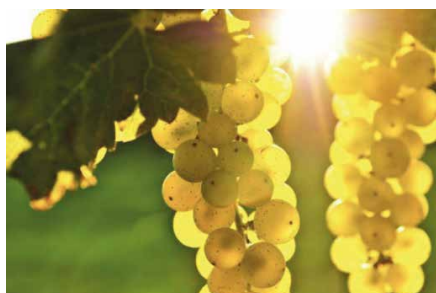
Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник. / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Медиум. / Medium.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе. Тип шпалеры - металлическая оцинкованная с 5 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	149,78 ц/га 149,78 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5 лет 5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-19%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. The grape harvest is carried out on sugars of 18-19%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % об. 10,5 - 12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 7,0 г/л Less 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	7,0 ± 1,0 г/л 7,0 ± 1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,5 ккал 75,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного From light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, с оттенками полевых трав и луговых цветов, подчеркнутых легкой минеральностью Subtle, with hints of field grasses and meadow flowers, accentuated by light minerality
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный Fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C 6 - 8 °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

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255546

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255543

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18