



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



БУТЫЛКИ ОБЪЕМОМ 1,5 Л, 0,75 Л, 0,2 Л

BOTTLE VOLUME 1,5 L, 0,75 L, 0,2 L

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «РОЗА ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»

Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" rose semi-dry "ROSE DE TAMAGNE. CHATEAU TAMAGNE"

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия игристых вин «Шато Тамань» - прекрасный образец качественных игристых вин России, которая была запущена совместно со специалистами Института энологии провинции Шампань (Франция) в 2006 году. В технологии его производства соединились традиции французского виноделия и современные методы российских виноделов. Игристые вина «Шато Тамань» производятся резервуарным методом (метод Шарма). Это означает, что процесс брожения проходит в больших резервуарах (акратофорах), что позволяет выпускать большие партии игристых вин со стабильными вкусо-ароматическими показателями и сделать их более доступными широкому кругу потребителей.

Для производства полусухого розового игристого «Роза Тамани. Шато Тамань» специалисты используют виноград сортов Алиготе, Траминер розовый, Саперави, выращенный и собранный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет в бокале розовый, различной интенсивности от малинового до брусничного оттенка. Аромат яркий, развитый, с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками. Полный и гармоничный вкус.

Розовое полусухое игристое «Роза Тамани. Шато Тамань» отлично раскрывается в тандеме с десертами, салатами, фруктами, сочетается с блюдами из белого мяса. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C.

A series of sparkling wines "Chateau Tamagne" is a fine example of quality sparkling wines of Russia, which was launched in cooperation with the specialists of the Institute of Enology of Champagne (France) in 2006. The technology of its production combines the traditions of French winemaking and modern methods of Russian winemakers. Sparkling wines "Chateau Tamagne" are produced by the tank method (Charmat method). This means that the process of fermentation takes place in large tanks, which allows producing large quantity of sparkling wines with stable flavor and aromatic parameters making them more accessible to a wide range of consumers.

For production of a semi-dry rose sparkling "Rose de Tamagne. Chateau Tamagne" specialists use such grape varieties as Aligote, Traminer rose and Saperavi grown and harvested in own vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" of the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. The color in the glass is rose, varying in intensity from crimson to cowberry tinge. The aroma is bright, developed, with a predominance of fruit and berry tones with floral hues. Full and harmonious taste.

Semi-dry rose sparkling "Rose de Tamagne. Chateau Tamagne" is perfectly revealed in tandem with desserts, salads, fruits, combined with dishes from white meat. The recommended serving temperature is 8-10°C.

#### НАГРАДЫ / REWARDS:

2015, HKIWSC, Гонконг, Бронзовая медаль

2015, 100 лучших товаров России, Краснодар, Золотой знак

2014, Decanter World Wine Awards, Великобритания, Бронзовая медаль

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Возраст 25-50 лет, активные люди с достатком средним и выше / Age 25-50 years, active people with an income average and above

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественное игристое по доступной цене для семейного праздника, свидания, встречи с друзьями / To buy high-quality sparkling at an affordable price for a family holiday, dates, meetings with friends

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Вечеринки, праздники, свидания / Parties, holidays, dates

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Российское игристое вино ценового сегмента "low-premium" / Russian sparkling wine of the price segment "low-premium"



**Доступный объем / Available volume:**

0,75 L ; 1,586 kg / бутылка  
1,5 L ; 2,863 kg / бутылка  
0,2 L ; 0,42 kg / бутылка

**Размер / Size:**

Ø 9,4 x h 31,2 см / бутылка 0,75 л  
Ø 11,7 x h 35,9 см / бутылка 1,5 л  
Ø 5,9 x h 18,5 см / бутылка 0,2 л

**Вложение в гофращик / Embedding  
in a corrugated box:**

6 / бутылка 0,75 л  
4 / бутылка 1,5 л  
24 / бутылка 0,2 л

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

4607062864364 / бутылка 0,75 л  
4607062864326 / бутылка 1,5 л  
4607062864272 / бутылка 0,2 л

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

14607062864361 / бутылка 0,75 л  
14607062864323 / бутылка 1,5 л  
14607062864279 / бутылка 0,2 л

Код АП: 441

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

64 / бутылка  
45 / бутылка 1,5 л  
54 / бутылка 0,2 л

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

16 / бутылка  
15 / бутылка 1,5 л  
9 / бутылка 0,2 л

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «РОЗА ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»  
Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" rose semi-dry "ROSE DE TAMAGNE. CHATEAU TAMAGNE"

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Траминер розовый, Саперави Aligote, Traminer Rose, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября - вторая декада октября First decade of September - second decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10-14 лет 10-14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Быстрая переработка винограда, охлаждение мезги, отбор сусла. Для сорта Бианка - гипероксидация сусла, для Рислинга, Пино Блан и Алиготе - защита кислорода инертными газами на всех этапах технологического процесса
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный
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	25-40 г/дм <sup>3</sup> 25-40 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм <sup>3</sup> 5-8 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,7 ккал 88,7 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности от малинового до брусничного оттенка Rose varying in intensity from raspberry to cowberry tint
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, развитый, с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками Bright, developed, with a predominance of fruit and berry tones with floral hues
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный Full, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C 8-10°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru  
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru