



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



БУТЫЛКИ ОБЪЕМОМ 0,75 Л

BOTTLE VOLUME 0,75 L

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

Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white semi-dry "BLANC 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 белого полусухого игристого «Белое Тамани. Шато Тамань» используют виноград сортов Алиготе и Траминер розовый, выращенных и собранных на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Аромат развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами. Отличается красивой жемчужной пеной и продолжительной игрой.

Белое полусухое игристое «Белое Тамани. Шато Тамань» станет хорошей парой морепродуктам и рыбным блюдам. Можно подавать и в качестве аперитива. Предварительно обязательно охладить до 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 white sparkling semi-dry "Blanc de Tamagne. Chateau Tamagne" winemakers use such grape varieties as Aligote Traminer rose grown and harvested in own on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region.

The color is light straw with shades from greenish to golden. The aroma is developed, delicate, with well-defined flower tones. This wine has a beautiful pearl foam and a long-lasting play. White semi-dry sparkling "Blanc de Tamagne. Chateau Tamagne" is ideal in pair with sea food and fish dishes. Can be served as an aperitif. Serve, pre-cooled to 8-10°C.

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

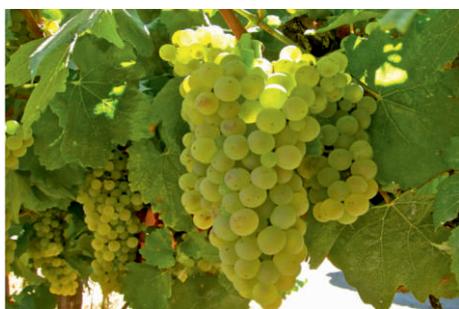
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

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

Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «БЕЛОЕ ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»
Sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white semi-dry "BLANC 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 Aligote, Traminer Rose
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	Август - сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12-18 лет 12-18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Быстрая переработка винограда, охлаждение мезги, отбор суслу.
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/дм3 25-40 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,7 ккал 88,7 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 Developed, thin, with well-defined flower tones
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный Full, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C 8-10°C

Доступный объем / Available volume:
0,75 L ; 1,586 kg

Размер / Size:
Ø 9,4 x h 31,2 см / бутылка 0,75 л

Вложение в гофроящик / Embedding
in a corrugated box:
6 / бутылка 0,75 л

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4607062864357 / бутылка 0,75 л

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14607062864354 / бутылка 0,75 л

Код АП: 441

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

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

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