



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ. РКАЦИТЕЛИ» / Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged extra brut white «CHATEAU TAMAGNE. RKATSITELI»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Терруарные вина «Шато Тамань» – это российские вина в интернациональном стиле, демонстрирующие высокое качество и потенциал международных и автохтонных сортов винограда, выращенных в уникальной географической зоне Таманского полуострова. Для создания серии виноделы «Кубань-Вино» и специалисты агрофирмы «Южная» выбрали наилучшие участки виноградников, оптимальные сорта, протестировали различные технологии производства с единственной целью – добиться стабильного качества вина премиум-класса, максимально продемонстрировав и подчеркнув чистые сортовые характеристики и терруарные особенности отобранных сортов.

Игристое выдержанное экстра брют белое терруарной серии – «Шато Тамань. Ркацители» – изготовлено из одноименного автохтонного сорта винограда, согретого жарким солнцем Кубани и выращенного в живительных почвах Таманского полуострова, напитанных волнами Черного и Азовского моря. Сбор урожая осуществляется на сахарах 18-19% с последующим прессованием в деликатном режиме. После проведения флотации сусло проходит брожение в акратофорах при температуре 16-18 °С. Игристое выдерживается на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев по специальной схеме.

Экстра брют белое «Шато Тамань. Ркацители» обладает красивым светло-соломенным цветом с тёплыми оттенками. Развитый, тонкий, манящий аромат и гармоничный вкус подарят незабываемые моменты торжественности и изящества. Букет полноценно раскрывается, вызывая приятные ощущения за счет чудесного сочетания органолептических свойств. Перед тем, как открыть для себя воодушевляющий характер Таманского полуострова, игристое вино рекомендуется охладить до 8-10 °С.

Terroir wines "Chateau Taman" are Russian wines in an international style that show the high quality and potential of international and indigenous grape varieties grown in the unique geographical area of the Taman Peninsula. Winemakers "Kuban-Vino" and the specialists of the agricultural company "Yuzhnaya" chosen the best vineyard sites, optimal varieties, tested various production technologies with the sole goal of achieving a stable quality of premium wine, demonstrating and emphasizing to the maximum the pure varietal characteristics and terroir features of the selected wines.

Sparkling aged extra brut white "Chateau Tamagne. Rkatsiteli" made from the autochthonous grape variety of that warmed by the hot sun of the Kuban and grown in the life-giving soils of the Taman Peninsula, nourished by the waves of the Black and Azov Seas. Harvesting is carried out on sugars of 18-19%, followed by pressing in a delicate mode. After flotation, the must undergoes fermentation in steel tanks at a temperature of 16-18 °C. Sparkling wine is aged on yeast sediment for at least 6 months according to a special scheme.

Extra brut white "Chateau Tamagne. Rkatsiteli" has a beautiful light straw color with warm undertones. Developed, delicate, alluring aroma and harmonious taste will give unforgettable moments of solemnity and grace. The bouquet is fully revealed, causing pleasant sensations due to a wonderful combination of organoleptic properties. Before discovering the inspiring nature of the Taman Peninsula we recommend to cool wine to 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

| | |
|--|---|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Мужчины и женщины 30+, доход выше среднего, современные и целеустремленные, обладают хорошим вкусом, отдают предпочтение сдержанной классике, но не отвергают новое, развиваются и развивают/ Men and women 30+, above average income, modern and purposeful, have good taste, prefer restrained classics, but do not reject the new |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE | Новинка, доверие бренду и марке, стильный качественный продукт, соответствующий статусу / Novelty, brand trust, stylish quality product, corresponding to the status |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION | Семейный ужин или романтический завтрак, деловой обед и любое торжество / Family dinner or romantic breakfast, business lunch and any celebration |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING | Premium |

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ. РКАЦИТЕЛИ»
Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged extra brut white «CHATEAU TAMAGNE. RKATSITELI»

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 |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Механизированный Mechanized |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | Вторая декада сентября Second decade of September |
| УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 125,6 ц/га 125,6 cwt/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | 5-10 лет 5-10 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-19%, прессование проходит в мягком режиме, осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка. Grape harvesting is carried out on sugars of 18-19%, pressing takes place in a soft mode, clarification of the must is carried out using a technological method - flotation. Then fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, it is removed from the yeast sediment. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION | Резервуарный Charmat |
| ВЫДЕРЖКА AGING | На дрожжах не менее 6 месяцев с взмучиванием осадка по специальной схеме On yeast for at least 6 months with resuspension of the sediment according to a special scheme |

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ ALCOHOL | 11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | менее 6,0 г/дм ³ less than 6,0 g/dm ³ |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³ |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 77,9 ккал 77,9 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|---|
| ЦВЕТ COLOUR | Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden |
| АРОМАТ BOUQUET | Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type |
| ВКУС TASTE | Полный, гармоничный Complete, harmonious |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 7-9 °С 7-9 °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:
0,75L / 1,64 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,8 см/ h 28,3 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037255348

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255345

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11