



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

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ»

Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white semi-sweet "CHATEAU TAMAGNE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия российских игристых вин Chateau Tamagne (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 Chateau Tamagne 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 игристого вина с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкого белого специалисты используют виноград сортов Шардоне, Пино Белый, Алиготе, Бианка, Рислинг Рейнский, выращенный и собранный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края. Цвет Chateau Tamagne в бокале светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Аромат чарует тонкостью с хорошо развитыми цветочными тонами. Полный и гармоничный вкус, красивая и продолжительная игра украсят любой важный момент вашей жизни, будь то семейный ужин, встреча со старыми друзьями, романтическое свидание. Игристое вино Chateau Tamagne идеально в тандеме с легкими блюдами из белого мяса и рыбы, салатами, сырами, бисквитом и фруктами. Подавать, предварительно охладив до 8-10°C.

A series of Russian sparkling wines Chateau Tamagne is an excellent example of high-quality of Russian sparkling wines. The series was launched in 2006 together with specialists from the Champagne Institute of Oenology (France). The technology of its production combined the traditions of French winemaking and modern methods of Russian winemakers. Chateau Tamagne sparkling wines produced by the tank method (Charmat method). This means that the fermentation process takes place in large tanks, which makes it possible to produce large batches of sparkling wines with stable flavor and aroma characteristics and make them more accessible to a wide range of consumers.

For the production of sparkling wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula semi-sweet white grapes used by experts are Chardonnay, Pinot White, Aligote, Bianca, Riesling Rhine, grown and harvested in the own vineyards of Yuzhnaya Agricultural Company on the Taman Peninsula of the Krasnodar Territory. The color of Chateau Tamagne in the glass is light straw with shades from greenish to golden. The aroma enchants with subtlety with well-developed floral tones. Full and harmonious taste, beautiful and long game will decorate any important moment of your life, be it a family dinner, a meeting with old friends, a romantic date. Sparkling wine Chateau Tamagne is ideal in tandem with light dishes of white meat and fish, salads, cheeses, biscuits and fruits. Serve cooled to 8-10°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 25 до 40 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в гос. учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: домашние вечеринки, отдых с друзьями за городом, свидания, любят активно проводить выходные, увлечены работой, активные, ответственные, общительные / Women and men from 25 to 40 years old. Field of activity: work for hire, work in state institutions, status from manager to middle manager. Interests: house parties, holidays with friends in the countryside, dates, like to actively spend the weekend, passionate about work, active, responsible, sociable

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, интрес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / The choice in the search for price and quality, interest in the brand, confidence in the product, the choice for further attachment

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, свидание, домашняя вечеринка / Meeting with friends, date, house party

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Среднее / Middle



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 см h 31,2 х / бутылка 0,75 л
Ø 11,7 х см h 35,9 / бутылка 1,5 л
Ø 5,9 х см h 19,1 / бутылка 0,2 л

Вложение в гофроящик / Embedding
in a corrugated box:

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

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

4607062864388 / бутылка 0,75 л
4607062864302 / бутылка 1,5 л
4607062864258 / бутылка 0,2 л

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:

14607062864385 / бутылка 0,75 л
14607062864309 / бутылка 1,5 л
24607062864252 / бутылка 0,2 л

Код АП: 441

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

64 / бутылка 0,75 л
45 / бутылка 1,5 л
108 / бутылка 0,2 л

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

16 / бутылка 0,75 л
15 / бутылка 1,5 л
18 / бутылка 0,2 л

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ»

Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white semi-sweet "CHATEAU TAMAGNE"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Пино Белый, Алиготе, Бианка, Рислинг Рейнский Chardonnay, Pinot Blanc, Aligote, Bianca, Riesling
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.	90-95 ц/га 90-95 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 сусла. Для сорта Бианка - гипероксидация сусла, для Рислинга, Пино Блан и Алиготе - защита от кислорода инертными газами на всех этапах технологического процесса
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный.

ВЫДЕРЖКА	Безвыдержки
AGING	No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40-55 г/дм3 40-55 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	94,7 ккал 94,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ	Развитый, тонкий, соответствующий типу
BOUQUET	Developed, thin, appropriate to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C 8-10°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