



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



ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА

GIFT PACK

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 «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 полусладкого белого игристого «Шато Тамань» специалисты используют виноград сортов Шардоне, Пино Белый, Алиготе, Бианка, Рислинг Рейнский, 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. Полный и гармоничный вкус, красивая и продолжительная игра вина украсят любой важный момент вашей жизни.

Белое полусладкое игристое «Шато Тамань» 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 russian 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 semi-sweet white sparkling "Chateau Tamagne" winemakers use such grape varieties as Chardonnay, Pinot Blanc, Aligote, Bianca, Riesling grown and harvested in own vineyards or 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. Delicate and exquisite taste, beautiful and long-lasting play of wine will decorate any important event.

White semi-sweet sparkling "Chateau Tamagne" is ideal in tandem with light dishes from white meat and fish, salads, cheese, biscuit and fruit. 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"



Доступный объем / Available volume:

0,75 L ; 1,586 kg / бутылка
0,75 L ; 1,684 kg / подарочная упаковка
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
9,4x9,4x31,6 см / подарочная упаковка
Ø 11,7 x h 35,9 см / бутылка 1,5 л
Ø 5,9 x h 19,1 см / бутылка 0,2 л

Вложение в гофроящик / Embedding
in a corrugated box:

6 / бутылка 0,75 л
6 / подарочная упаковка
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
4607062864944 / подарочная упаковка
4607062864302 / бутылка 1,5 л
4607062864258 / бутылка 0,2 л

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:

14607062864385 / бутылка 0,75 л
14607062864941 / подарочная упаковка
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
64 / подарочная упаковка
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
16 / подарочная упаковка
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 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	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 BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу 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