



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Chateau Tamagne Prive Rouge/Шато Тамань Prive Руж»
Russian aged dry red wine «Chateau Tamagne Prive Rouge» with Protected Designation of Origin «Southern Coast of Taman»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Prive – серия вин для моментов, которые хочется прожить в режиме «тихой роскоши». Название переводится как «приватный» и отражает саму философию линейки: вино как часть личного пространства, тонкой атмосферы и осознанного наслаждения. Минимализм в оформлении подчеркивает премиальный характер серии, а сама концепция обращена к ценителям благородной элегантности. Prive создано для избранных мгновений – когда обычный вечер превращается в событие, а бокал вина становится акцентом стиля и настроения.

Chateau Tamagne Prive Rouge – выдержанное сухое красное вино ЗНМП «Южный берег Тамани». Купаж сортов Мерло, Каберне Совиньон, Саперави и Красностоп Анапский формируется из винограда урожая 2023 года. Сорта винифицируются отдельно по классической технологии для красных вин: ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали с контролем температуры и регулярным орошением «шапки» мезги для максимальной экстракции цвета и структуры. После спиртового брожения проводится яблочно-молочное, а затем вино выдерживается в дубовой бочке не менее 12 месяцев. Завершающим этапом становится утверждение финального купажа дегустационной комиссией.

Prive Rouge выражается темно-красным цветом с гранатовым оттенком и рубиновыми искрами. В насыщенном аромате раскрываются тона красных и черных фруктов на фоне благородного зрелого дуба и деликатные нюансы сливочного крема. Вкус полный и бархатистый, со сладковатыми гармоничными танинами, приятной терпкостью и долгим послевкусием. Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса с насыщенными соусами, стейками средней прожарки, томленой говядиной, уткой и выдержанными сырами. Рекомендуемая температура подачи – 14-16 °C.

Prive is a wine series for moments meant to be experienced in 'quiet luxury'. The name translates as 'private' and reflects the very philosophy of the line: wine as part of one's personal space, a refined atmosphere, and conscious enjoyment. The minimalist design underscores the premium character of the series, and the concept itself appeals to connoisseurs of noble elegance. Prive is crafted for select moments, when an ordinary evening turns into an event, and a glass of wine becomes an accent of style and mood.

Chateau Tamagne Prive Rouge is an aged dry red wine with PDO 'Southern Coast of Taman'. The blend of Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, and Krasnostop Anapsky is composed from the 2023 harvest. The varieties are vinified separately according to the classic method for red wines: fermentation takes place in stainless steel tanks with temperature control and regular irrigation of the cap for maximum extraction of colour and structure. After alcoholic fermentation, malolactic fermentation is carried out, and the wine is then aged in oak barrels for no less than 12 months. The final stage is the approval of the final blend by the tasting commission.

Prive Rouge presents a dark red colour with a garnet hue and ruby sparks. The rich bouquet reveals notes of red and black fruits against a backdrop of noble mature oak and delicate nuances of crème. The taste is full and velvety, with sweet, harmonious tannins, a pleasant grip, and a long aftertaste. It pairs excellently with red meat dishes in rich sauces, medium-rare steaks, braised beef, duck, and aged cheeses. The recommended serving temperature is 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины, 35-60 лет. Уровень дохода выше среднего и высокий. Ценят комфорт, но не кричащую роскошь. Предпочитают качественный отдых: рестораны с авторской кухней, boutique-отели, путешествия с гастрономическим уклоном. Разбираются в вине на базово-продвинутом уровне. Знает, что такое «купаж», «ассамбляж», «выдержка в дубе» / Men and women 35-60 years of age. Income level above average to high. They value comfort, but not ostentatious luxury. They prefer quality leisure: restaurants with signature cuisine, boutique hotels, and travel with a gastronomic focus. They have a basic to advanced knowledge of wine. They understand terms such as 'blend', 'assemblage', and 'oak ageing'.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести вино гарантированного качества и сложности. Инвестиция в вечер - превратить обычный ужин в событие, для создания настроения и атмосферы, гастрономический поиск идеальной пары / To purchase a wine of guaranteed quality and complexity. An investment in an evening to transform a regular dinner into an event, to create a mood and atmosphere, a gastronomic quest for the perfect pairing.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

важный ужин для друзей, деловой ужин, романтический ужин (особый случай), личный ритуал после тяжелой недели / A dinner party for friends, a business dinner, a romantic dinner (for a special occasion), a personal ritual after a long week.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Премиум / Premium

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Chateau Tamagne Prive Rouge/Шато Тамань Prive Руж»
Russian aged dry red wine «Chateau Tamagne Prive Rouge» with Protected Designation of Origin «Southern Coast of Taman»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло, Каберне Совиньон, Саперави, Красностоп Анапский Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, Krasnostop Anapsky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка. Stem unprotected, trellis system: metal with a single wire tier; metal with three wire tiers for vertical shoot positioning.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September-October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	119,35 ц/га 119,35 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	6 лет 6 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 22,0 г/100см ³ . Переработку винограда проводят по красному способу, каждого сорта отдельно. При дроблении и гребнеотделении осуществляется отъем транспортного сусла. Мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится отделение бродящего сусла от мезги, мезгу прессуют. После спиртового брожения проводят внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания ЯМБ, вино материал направляют на выдержку в дубовой таре не менее 12 месяцев. После снятия с выдержки проводится купажирование в/м и утверждение образца дегустационной комиссией. Grapes are harvested with sugar content of at least 22,0 g/100 cm ³ . The grapes are processed using the red wine method, with each variety handled separately. During crushing and destemming, the transport must is drawn off. The pomace is sulphited to 50 (free) and sent for fermentation using pure yeast cultures in stainless steel tanks at temperatures up to 25°C. The pomace 'cap' at the top of the tanks is regularly irrigated by pumping the lower must layers to the surface for better extraction of colour compounds from the grape skins. After fermentation, the fermenting must is separated from the pomace, and the pomace is then pressed. Following alcoholic fermentation, a pure culture of bacteria is introduced for MLF. After the completion of MLF, the base wine is sent for ageing in oak barrels for no less than 12 months. After being removed from ageing, the wine materials are blended, and the sample is approved by the tasting commission.
ВЫДЕРЖКА	Выдержка в бочке не менее 12 месяцев Aged in oak barrels for no less than 12 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об. 12,0-14,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-красный с гранатовым оттенком и рубиновыми искрами Dark red with a garnet hue and ruby highlights
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами красных и черных фруктов на фоне благородного зрелого дуба, с оттенком сливочного крема Rich in notes of red and black fruits against a backdrop of noble mature oak, with a hint of butter cream
ВКУС TASTE	Полный, бархатистый со сладкими гармоничными танинами, приятно терпкий и долгий Full-bodied and velvety with sweet harmonious tannins, pleasantly tart and long-lasting
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °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



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258066

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258063

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10