



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ. СЕЛЕКТ БЛАН»
Russian wine with protected geographical origin "Kuban. Taman Peninsula" semisweet white "CHATEAU TAMAGNE. SELECT BLANC"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Шато Тамань Селект» - это стильные и яркие вина, созданные без выдержки, чтобы продемонстрировать сортовые характеристики в авторском прочтении. Вина «Шато Тамань Селект» - для тех, кто любит экспериментировать и открывать для себя разнообразие отечественных вин. Дизайн этикетки выполнен в стиле супрематизма, который наиболее полно отражает концепцию данного вина, где суть проста и глубока от первого глотка и до последней капли. Этикетка «Шато Тамань Селект» будто говорит: «Самое важное внутри».

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань. Селект Блан» создано из популярного классического сорта винограда «шардоне». Цвет вина варьируется от светло-соломенного до соломенного, с золотистым оттенком. Аромат типичный, сортовой, с преобладанием фруктовых нот. Вино отличается полным, мягким и гармоничным вкусом. Великолепно подходит к блюдам итальянской кухни: лазанье, равиоли с сыром и шпинатом, тёплым салатам с пряными травами, а также к молодым сырам.

"Chateau Tamagne Select" series is a stylish and vibrant wine created without aging to demonstrate varietal characteristics in the author's reading. Wines "Chateau Tamagne Select" - for those who like to experiment and discover the diversity of domestic wines. The label design is made in the style of Suprematism, which most fully reflects the concept of this wine, where the essence is simple and deep from the first sip to the last drop. The label "Chateau Tamagne Select" seems to say: "The most important thing is inside."

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" semisweet white "Chateau Tamagne. Select Blanc" created from the popular classic grape variety "Chardonnay". The color of the wine varies from light straw to straw, with a golden hue. The aroma is typical, varietal, with a predominance of fruit notes. The wine has a full, soft and harmonious taste. Great for Italian cuisine: lasagna, ravioli with cheese and spinach, warm salads with herbs, as well as young cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Возраст 25-40 лет, активные люди,
интересующиеся вином и его
разнообразием / 25-50 years old, active
people interested in wine and its variety

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Желание экспериментировать и открывать
разные отечественные вина / The desire
to experiment and discover different
domestic wines

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Посещение ресторана или любимой
винотеки, где регулярно приобретаются
новые образцы вин / Visit to a restaurant or
a favorite wine cellar, where new samples
of wine are regularly purchased

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Винная карта ресторана до 1200 руб /
Wine cart of restaurant under 1 200 RUB

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Спиральный кордон, Гюйо
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	10-20 августа 10th-20th of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	100 ц/га 100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	23 год 23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Осветление суслу с помощью непрерывной флотации. Брожение суслу при температуре 16-18 градусов с остановкой брожения холодом и обесшлаживающей фильтрацией. Хранение при пониженных температурах.
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	20-40 г/дм ³ 20-40 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,4 ккал 88,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с золотистым оттенком From light straw to straw with a golden hue
АРОМАТ	Типичный, сортовой
ВОУКВЕТ BOUQUET	Типичный, сортовой
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, гармоничный Full, soft, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °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 ; 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1см ; h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037253863

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253860

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18