



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое красное «МОЛОДОЕ. ШАТО ТАМАНЬ» год урожая 2021
Russian wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» dry red «MOLODOE. CHATEAU TAMAGNE» harvest 2021

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Ежегодно с 2005 года в преддверии праздника молодого вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает «Молодое. Шато Тамань», которое за последние несколько лет сформировало уже свою аудиторию ценителей. Вино производят из сорта Саперави. Выращенные ягоды для молодых вин типа «Божоле Нуво» собираются только вручную.

Главный принцип изготовления вина «Молодое. Шато Тамань» в том, что вмешательство винодела в естественный процесс «рождения» минимально, дабы не нарушить природу чистую, правдивую и искреннюю. Меньше чем за неделю вино набирает максимум фруктовых ароматов без терпкости, характерной для остальных красных сухих вин. А уже через месяц после сбора урожая оно готово к фильтрации, розливу в бутылки и непосредственному употреблению. Такое вино подвергается минимальной обработке. «Молодое. Шато Тамань», к примеру, обрабатывается только холодом. Это необходимо для того, чтобы исключить выпадение осадка в бутылке.

Российское «Молодое. Шато Тамань» отличается ярко-рубиновым насыщенным цветом. Аромат свежий и очень фруктовый. Вкус мягкий, с приятной бархатистой терпкостью. Вино хорошо себя показывает при температуре 9-11 °C в тандеме с мясными закусками, копченостями и семгой в сливочно-икорном соусе.

Every year since 2005, on the eve of the holiday of young wine, the Kuban-Vino winery has been releasing "Molode. Chateau Tamagne", which over the past years has already formed its audience of connoisseurs. The wine made from the Saperavi variety. For our young, like "Beaujolais Nouveau" wine, we use only handpicked grapes.

The main principle of making wine "Molodoe. Chateau Tamagne" is that the intervention of the winemaker in the natural process of "birth" is minimal, not to violate the pure, truthful and sincere nature. In less than a week, the wine gains maximum fruity aromas without the astringency, which is typical for dry red wines. Within a month after harvest, wine is ready for filtration, bottling and consumption. This wine undergoes minimal processing. "Molodoe. Chateau Tamagne" processed only with cold. This is necessary in order to exclude precipitation in the bottle.

Russian wine "Molodoe. Chateau Tamagne" is distinguished by its bright ruby rich color. The aroma is fresh and very fruity. The taste is soft, with a pleasant velvety astringency. The wine shows itself well at a temperature of 9-11 °C in tandem with meats and salmon in a creamy caviar sauce.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином / Men and women 25-50 years old with income average and above, interested in Russian wine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести редкий сезонный продукт / Purchase a rare seasonal item
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION	Ужин в компании друзей или близких / Dinner with friends or family
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "medium" / Russian wine in a "medium" price segment

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое красное «МОЛОДОЕ. ШАТО ТАМАНЬ» год урожая 2021
Russian wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» dry red «MOLODOE. CHATEAU TAMAGNE» harvest 2021

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне. Формировка кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-80 ц/га 75-80 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	21 лет 21 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Углекислотная мацерация целых гроздей винограда Саперави в специальных резервуарах. Брожение происходит внутри ягоды. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм ³ 6,0±1,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Ярко-рубиновый Bright ruby
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, фруктовый, подчеркнутый сливочной ноткой Fresh, fruity with a creamy touch
ВКУС TASTE	Мягкий, с приятной бархатистой терпкостью, гармоничный Soft, with a pleasant velvety astringency, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	9-11°С 9-11°С

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:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037250237

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250234

Код АП: 405

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

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