

CHATEAU TAMAGNE

RESERVE

Collection

48

МЕСЯЦЕВ
ВЫДЕРЖКА

R

Коллекционная выдержка — квинтэссенция вкуса



Философия «Chateau Tamagne Reserve 48 месяцев» выражена в искусстве длительной выдержки и точности винодельческого ремесла. Каждая бутылка — это результат тщательного отбора и многолетнего созревания. Классический метод шампанизации и выдержка на осадке в течение четырёх лет формируют его сложный характер, гармонию и продолжительное послевкусие, достойное коллекций ценителей.

Премиальная подарочная упаковка

Выдержка на осадке не менее 48 месяцев

Классический метод шампанизации

Лимитированная серия: 8 420 бутылок

Маркетинговое позиционирование

R



Ценовое позиционирование
Premium



Целевая аудитория
Мужчины и женщины, от 35 лет, доход выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются, ценят классику. Совершают продуманные покупки, готовы платить за качество и престиж, ценят удобство и презентабельность упаковки.



Мотивы покупки
Уникальный продукт, выпущенный ограниченным тиражом в эстетичной упаковке, не требующей дополнительной обертки. Выбор презента для близкого человека или делового партнера.



Каналы продаж
Фирменные магазины Chateau Tamagne, «METRO»



Поводы для потребления
Важное событие, торжественное мероприятие.



Конкурентное окружение



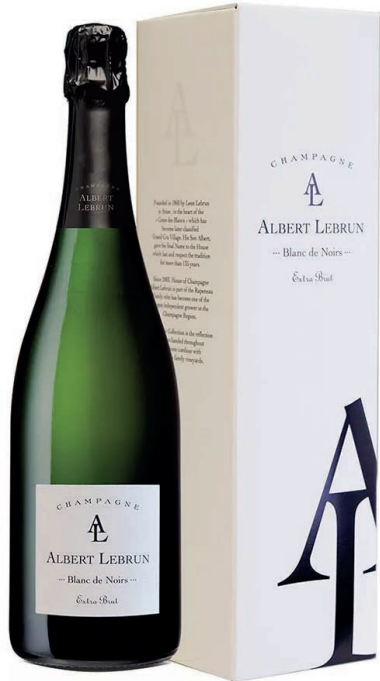
Абай-Дюпко
Brut Vintage Imperial



Saint-Hilaire Limoux



Nicolas Feuillatte Brut
Reserve Particuliere



Champagne Albert
Lebrun Blanc de Noirs

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое Chateau Tamagne Reserve 48 months

Выдержка

После завершения шампанизации игристое продолжает своё путешествие, выдерживаясь на дрожжевом осадке не менее 48 месяцев при контроле температуры 14–16 °С. Финальным аккордом созревания становятся ремюаж и дегоржаж.

Цвет

Светло-соломенный с утонченными переливами от зеленоватых до золотистых оттенков

Аромат

Развитый, глубокий: ноты спелых фруктов и белой мякоти гармонируют с минеральной строгостью и благородной выдержкой

Вкус

Полный, сбалансированный, гармонирующий с ароматом, с точной структурой и продолжительным послевкусием

Гастрономическое сочетание

Изысканное сопровождение в виде морских деликатесов, филе кролика с пряностями, капрезе или мягких сыров в белой плесени

Температура подачи 5–7 °С

Тираж 8 420 бутылок



Продвижение



- Мотивационные программы на товаропроводящие звенья
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений
- SERM (работа с онлайн репутацией)
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания)
- Использование брендированных POS-материалов
- Event-маркетинг по России
- Digital-продвижение



CHATEAUTAMAGNE.RU

 /KUBANVINO