



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ. МУСКАТ»  
Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white semisweet "CHATEAU TAMAGNE. MUSCAT"

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на собственных виноградниках на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

В серии тихих вин «Шато Тамань» есть сухой образец, который был выпущен в 2017 году, а вот полусладкий Мускат давно присутствует в линейке и имеет свою аудиторию ценителей.

Для производства используют отборный виноград сорта Мускат (возраст лоз 14 лет) и классическую технологию для белых вин. Цвет в бокале от светло-соломенного до соломенного с золотистым оттенком. Аромат очень чистый, сортовой с легкими мускатно-цитронными тонами. Вкус полный, мягкий и гармоничный.

Свой характер белое полусладкое «Шато Тамань. Мускат» покажет в сочетании с фруктами и десертами. Предварительно требуется охладить до 12-14 °С.

"Chateau Tamagne" wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the own vineyards on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The "Chateau Tamagne" wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines. In a series of still wines "Chateau Tamagne" there is a dry sample, which was released in 2017, but the semisweet Muscat has long been in the line and has its audience of connoisseurs.

The grapes are grown and harvested in the own vineyards located in the Temryuk region. The color in the glass is from light straw to straw with a golden hue. The aroma is pure, varietal, with light Muscat-citron tones. The taste is full, soft, harmonious.

Its character white semi-sweet "Chateau Tamagne Muscat" will show in pair with fruits and desserts. Serving temperature: 12-14 °C.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women 25-50 years of age with average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» / To buy wine with a good combination of "price-quality"
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meetings with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "low-premium" / Russian wine of the price segment "low-premium"

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ. МУСКАТ»  
Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white semisweet "CHATEAU TAMAGNE. MUSCAT"

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мускат Muscat
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Ведение кустов по кордонному типу
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая - третья декада сентября Second-third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Технология гипероксидации суслу. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
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	20-40 г/дм <sup>3</sup> 20-40 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
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	Чистый, сортовой с легкими мускатно-цитронными тонами
BOUQUET	Clean, varietal with light Muscat-citron tones
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

www.kuban-vino.ru      www.chateautamagne.ru

Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,8 см ; h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864012

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864019

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
64

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
16