



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «Шато Тамань. Пар Ла Мер»

Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged brut rose «Chateau Tamagne. Par La Mer»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вдохновленный волнующе освежающим морем, Chateau Tamagne представляет выдержанные игристые вина Par la Mer, которые поведают Вам рассказ о прибое вкусов, эмоций и волнующих ощущений вне зависимости от Вашего географического местоположения.

Игристые вина произведены по классической технологии вторичного брожения в бутылке 30-40 суток до достижения определенной концентрации сахара с дальнейшей выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения.

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «Шато Тамань. Пар Ла Мер» представлено в купаже сортов Алиготе, Пино Белый, Пино Чёрный и Рислинг Рейнский урожая 2022 года. Цвет в бокале розовый: от жемчужного до насыщенного. Яркий букет гармонично сочетает в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть, а также тонкий аромат выдержки. Вкус благозвучно гармонирует с букетом. Розовое брют Par la Mer, предварительно охлажденное до 6 °С, составит прекрасную пару теплым салатам, брускеттам с мясными паштетами, морепродуктам и птице, приготовленным на гриле, а также твердым и мягким сырам.

Chateau Tamagne presents “Par la Mer” aged sparkling wines that is inspired by the excitingly refreshing sea and will tell you a story of a surf of tastes, emotions and exciting sensations, regardless of your geographical location.

Sparkling wines produced using the classic technology of secondary fermentation in a bottle for 30-40 days until a certain sugar concentration reached, with further aging for at least 9 months after the end of fermentation.

Russian sparkling wine with PDO “South Coast of Taman”, aged brut rosé “Chateau Tamagne. Par La Mer” presented in a blend of Aligote, Pinot Blanc, Pinot Noir and Riesling Rhine grapes from the 2022 harvest. The color in the glass is pink: from pearly to rich. The bright bouquet harmoniously combines berry dominance and mineral freshness, as well as a subtle aroma of aging. The taste harmoniously harmonizes with the bouquet. Rosé brut Par la Mer, pre-cooled to 6 °C, will be an excellent pairing for warm salads, bruschetta with meat pates, grilled seafood and poultry, as well as hard and soft cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяют свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями / Men and women 25+, income level average and above average. Active, sociable, inquisitive, love to travel, constantly expanding my horizons, interested in wine and gastronomic combinations

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина / Try a new product, choose it as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, вечеринка, пикник, в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина / Meeting with friends, party, picnic, as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «Шато Тамань. Пар Ла Мер»
Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged brut rose «Chateau Tamagne. Par La Mer»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный Aligote, Riesling Rhine, Pinot Blanc, Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки. Формировка АЗОО.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Алиготе - 19.09.2022; Пино Белый - 02.09.2022; Пино Черный - 02.09.2022, 05.09.2022; Рислинг Рейнский - 16.09.2022 Aligote - 19.09.2022; Pinot Blanc - 02.09.2022; Pinot Noir - 02.09.2022, 05.09.2022; Rhine Riesling - 16.09.2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 120,69 ц/га; Пино Белый - 123,85 ц/га; Пино Черный - 116,17; Рислинг Рейнский - 150,46 ц/га Aligote - 120.69 c/ha; Pinot Blanc - 123.85 c/ha; Pinot Noir - 116.17; Rhine Riesling - 150.46 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - от 7 до 8 лет; Пино Белый - 15 лет; Пино Черный - от 5 до 6 лет; Рислинг Рейнский - от 8 до 15 лет Aligote - from 7 to 8 years; Pinot Blanc - 15 years old; Pinot Noir - from 5 to 6 years; Riesling Rhine - from 8 to 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение осветленного сусле проводят при температуре 16-18 градусов в емкостях из нержавеющей стали с контролем температуры и количества сброженных сахаров. Брожение считается законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм ³ . По окончании брожения молодой вино материал снимают с дрожжевого осадка. Fermentation of clarified wort is carried out at a temperature of 16-18 degrees in stainless steel tank with control of temperature and the amount of fermented sugars. Fermentation is considered complete when the sugar content does not exceed 4 g/dm ³ . At the end of fermentation, the young wine material is removed from the yeast sediment.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в бутылке протекает 30-40 суток. Выбродившим считается вино, имеющее массовую концентрацию сахара не более 6 г/дм ³ . Fermentation in the bottle lasts 30-40 days. Wine is considered fermented if it has mass sugar concentration no more than 6 g/dm ³ .
ВЫДЕРЖКА FINING	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка кюве не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С. After the completion of the champagne process, the cuvée is aged for at least 9 months at temperature 14-16 °C.



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/л 6,0-15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	81,5 ккал 81,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового Pink, varying intensities, from pearl pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть Bright, harmonious, combining berry dominance and mineral freshness
ВКУС TASTE	Свежий, гармонирующий с букетом Fresh, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-7 °С 6-7 °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 / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258837

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258834

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15