



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» молодое сухое красное «Молодое. Шато Тамань»
Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» young dry red «Molodoe. Chateau Tamagne»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Ежегодно с 2005 года в преддверии праздника молодого вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает серию молодых вин под брендом Chateau Tamagne, которая за последние несколько лет сформировала свою аудиторию ценителей. Тихие и игристые «Молодые» не оставляют вокруг себя равнодушных, покоряя своей живостью, дружелюбием, буйством оттенков вкуса и аромата, отличаясь широкой гастрономичностью и сочетанием практически с любым блюдом.

Первенцем серии стало сухое красное «Молодое. Шато Тамань» из сорта винограда Саперави. Главный принцип изготовления в том, что вмешательство винодела в естественный процесс «рождения» минимально, дабы не нарушить природу. Данный метод предусматривает минимальную обработку первичного сырья, которая помогает сохранить органолептические свойства свежего винограда, а также поверхностно-активные вещества в их первозданном виде в готовом продукте. «Молодое. Шато Тамань» обрабатывается только холодом, чтобы исключить выпадение осадка в бутылке. 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 приятной дегустации.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» молодое сухое красное «Молодое. Шато Тамань» отличается насыщенным цветом от красного до рубинового. Гармоничный букет раскрывается яркими тонами вишни, черной смородины, чернослива с элегантными сливочными нюансами. Вкус свежий, живой, фруктово-ягодный с чистым и мягким послевкусием. Сухое красное «Молодое. Шато Тамань» наиболее ярко раскроет себя при температуре 9-11 ° С в tandemе 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 produces a series of young wines under the Chateau Tamagne brand, which over the past few years has formed its own audience of connoisseurs. Quiet and sparkling «Molodoe» ones do not leave anyone indifferent, captivating with their liveliness, friendliness, riot of shades of taste and aroma, distinguished by their wide gastronomic appeal and combination with almost any dish.

The first-born of the series was the dry red «Molodoe. Chateau Tamagne» from the Saperavi grape variety. The main principle of production is that the winemaker's intervention in the natural process of «birth» is minimal, so as not to disturb nature. This method involves minimal processing of primary raw materials, which helps preserve the organoleptic properties of fresh grapes, as well as surfactants in their original form in the finished product. «Molodoe. Chateau Tamagne» is processed only by cold to prevent sediment from forming in the bottle. In less than a week, the wine gains maximum fruit aromas without the astringency characteristic of other dry red wines. And already a month after harvesting, it is ready for filtration, bottling and pleasant tasting.

Russian wine with ZNMP «South Coast of Taman» young dry red «Molodoe. Chateau Tamagne» has a rich color from red to ruby. The harmonious bouquet reveals bright tones of cherry, black currant, prune with elegant creamy nuances. The taste is fresh, lively, fruity and berry with a clean and soft aftertaste. Dry red «Molodoe. Chateau Tamagne» will reveal itself most clearly at a temperature of 9-11 °C in tandem with meat appetizers, smoked meats and salmon in creamy caviar sauce.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины 20+ лет, имеющие средний достаток и выше. Интересуются вином, следят за новинками, постоянно расширяют свой кругозор. / Women and men 20+ years old with average income and above. They are interested in wine, follow new products, and constantly expand their horizons.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести редкий сезонный продукт, выпущенный ограниченным тиражом. / Purchase a rare, limited edition seasonal product.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник. / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Медиум. / Medium.



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения
«Южный берег Тамани» молодое сухое красное «Молодое. Шато Тамань»
Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman»
young dry red «Molodoe. Chateau Tamagne»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT	Саперави
VARIETAL	Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
METHOD OF PLANTATION	Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	В неукривной зоне на высоком штамбе. Шалера металлическая оцинкованная с 1 ярусом проволоки.
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
HARVEST PERIOD	September
УРОЖАЙНОСТЬ	122,82 ц/га
YIELD IN KG OF GRAPES	122,82 cwt/ha
PER HA.	
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	6-10 лет
AVARAGE AGE OF VINS	6-10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Углекислотный настой (макерация) проводится в течение 1-2 суток, ферментация идёт целыми гроздьями в классических винификаторах при температуре 23-25 °C. После прессования мягких проводится яблочно-молочное брожение с дальнейшей переливкой с грубого осадка.
PRIMARY FERMENTATION	Carbon dioxide infusion (maceration) is carried out for 1-2 days, fermentation is in progress with whole bunches in classic vinifiers at a temperature of 23-25 °C. After pressing the pulp, malolactic fermentation is carried out with further transfer off the coarse sediment.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,0-12,0 % об.
ALCOHOL	10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	Не более 4,0 г/л
RESIDUAL SUGAR	Not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ	6,0 ± 1,0 г/л
TOTAL ACIDITY	6,0 ± 1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ	70,9 ккал
CALORICITY	70,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От красного до рубинового
COLOUR	From red to ruby
АРОМАТ	Ароматный букет с яркими тонами вишни, черной смородины, чернослива, подчеркнутый сливочной ноткой
BOUQUET	Fragrant bouquet with bright tones of cherry, blackcurrant, prunes, accentuated by a creamy note
ВКУС TASTE	Свежий, фруктово-ягодный, с чистым, мягким послевкусием Fresh, fruit and berry, with clean, mild aftertaste

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	9 - 11 °C
SERVING TEMPERATURE	9 - 11 °C



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,57 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,9 см / h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
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):
64

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

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