Château TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Chateau Tamagne Signature. Saperavi/Шато Тамань Синьятюр. Саперави»
Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Chateau Tamagne Signature. Saperavi»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Signature — воплощение исключительных выдержанных вин, каждое из которых запечатано «подписью» винодела, символизирующей не только его мастерство, но и уникальность винных историй. Каждый образец рассказывает дегустатору о пути своего становления, переплетая в себе наследие винодельческих традиций с инновационными методами энологии.

Для создания российского вина с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанного сухого красного Chateau Tamagne Signature. Saperavi использован отборный виноград сорта Саперави урожая 2023 года, выращенный на плодородных терруарах Таманского полуострова. Во время выдержки в контакте с дубом, продолжительностью не менее года, сквозь поры древесины вино насыщается кислородом. Взаимодействуя с древесиной, напиток обогащается дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость.

Сухое красное Chateau Tamagne Signature. Saperavi обладает полным, бархатистым вкусом с гармоничной танинностью. Цвет в бокале демонстрирует оттенки от рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком. В аромате выражено переплетение тонов черных фруктов и ягод с сырно-молочными нотами в обрамлении хорошо выделанной кожи и тёплого дерева. Во вкусе вино приятно терпкое, насыщенное, глубокое с долгим развивающимся послевкусием. Chateau Tamagne Signature. Saperavi послужит изысканным спутником блюд кавказской кухни, а также любых жирных, пряных мясных блюд. Рекомендуемая температура подачи составляет 16-18 °C.

Signature represents an epitome of exceptional aged wines, each sealed with the winemaker's «signature», symbolising not only his craftsmanship but also the unique stories behind each wine. Each wine tells a taster about its journey, weaving together the heritage of winemaking traditions with innovative oenological methods.

To create the Russian wine with a protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Chateau Tamagne Signature. Saperavi», we used selected Saperavi grapes from the 2023 harvest, grown on fertile terroirs of the Taman Peninsula. During aging in contact with oak for at least a year, the wine is oxygenated through wood pores. Interacting with wood, the wine is enriched with tannins, which confer nobility to the aroma and a gentle tartness to the taste.

Dry red «Chateau Tamagne Signature. Saperavi» has a full, velvety flavour with harmonious tannins. In a glass, the colour ranges from ruby to deep ruby with a garnet hue. The aroma reveals an interplay of black fruit and berry notes with cheesy and dairy nuances, framed by well-crafted leather and warm wood. In the taste, the wine is pleasantly tart, rich, and deep, with a long, evolving finish. «Chateau Tamagne Signature. Saperavi» is an exquisite companion to Caucasian cuisine, as well as any rich, spicy meat dishes. The recommended serving temperature is 16–18°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины в возрасте от 28 лет. Достаток средний и выше. Являются поклонниками классических вин и отдают предпочтение брендам с устоявшейся репутацией и высоким стандартом качества/ Men and women aged 28 and older. Income level: average and above. They are admirers of classic wines and prefer brands with established reputations and high standards of quality
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести высококачественный продукт по адекватной цене / Purchase a high-quality product at a reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин, торжество, деловой вечер / Family dinner, celebration, business evening
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	low premium

Château TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Chateau Tamagne Signature. Saperavi/Шато Тамань Синьятюр. Саперави»
Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Chateau Tamagne Signature. Saperavi»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIENTAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	100,67 ц/га 100,67 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25°С, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией и купажированием виноматериала. Затем виноматериал направляют на выдержку. Выдержку производят в технологической таре, в том числе в дубовой, не менее 12 месяцев. Grapes are harvested at 21-23% sugar content. Processing is carried out using the «red method», with each grape variety handled separately. After crushing grapes, the resulting must is sulphurised to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. During fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked off fine lees and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterward, the wine undergoes open racking with sulphitation and blending. The wine is then sent for aging. Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 12 months.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку производят в технологической таре, в том числе в дубовой таре, не менее 12 месяцев. После снятия с выдержки виноматериалов, осуществляют сбор производственного купажа Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 12 months. After aging, the production blend is assembled from the wine materials

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with a garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева A rich blend of black fruits and berries, accented by creamy, cheesy notes, well-aged leather, and warm wood undertones
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, насыщенный глубокий, с развивающимся долгим послевкусием Pleasantly tart and full-bodied, with depth and a long, evolving finish
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °C

Доступный объем / Available volume: 0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size: ø 8,3 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции / Barcode on unit of production: 4680644522401

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging: 14680644522408

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 10

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