



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань-Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Пино Гриджио-Шардоне-Совиньон-Бланка-Платовский»

Russian wine with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Pinot Grigio-Chardonnay-Sauvignon-Bianca-Platovsky»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Шато Тамань. Пино Гриджио-Шардоне-Совиньон-Бланка-Платовский» сухое белое вино, представленное в современном освежающем стиле из популярных международных и локальных сортов винограда, выращенных на солнечных терруарах Таманского полуострова. Лёгкий, понятный характер и чистый профиль делают это вино универсальным выбором для повседневных и неформальных встреч.

В бокале светло-соломенный цвет переливается живыми, прозрачными оттенками. Аромат свежий и аккуратный, с фруктовыми и цитрусово-цветочными нотами. Вкус лёгкий и гармоничный, с чистым сухим послевкусием. «Шато Тамань. Пино Гриджио-Шардоне-Совиньон-Бланка-Платовский» подходит к морепродуктам, блюдам из рыбы и птицы, салатам, лёгким закускам и особенно хорошо сочетается с устрицами.

Вино создано эксклюзивно для сети магазинов «Красное и Белое».

«Chateau Tamagne. Pinot Grigio-Chardonnay-Sauvignon-Bianca-Platovsky» is a dry white wine presented in a modern, refreshing style from popular international and local grape varieties grown around the sunny terroirs of the Taman Peninsula. Its light, clear character and clean profile make this wine a versatile choice for everyday and informal gatherings.

In a glass, a light straw color shimmers with vibrant, transparent hues. The aroma is fresh and clean, with fruity and citrus-floral notes. The taste is light and harmonious, with a clean, dry aftertaste. «Chateau Tamagne. Pinot Grigio-Chardonnay-Sauvignon-Bianca-Platovsky» pairs well with seafood, fish and poultry dishes, salads, light appetizers, and is an especially good match for oysters.

The wine was created exclusively for the «Krasnoe & Beloe» retail chain.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 23+, доход средний и выше, интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют / Men and women 23+, average and above-average income, interested in wines, knowledgeable and seeking to enhance their expertise, adventurous

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочтаемым стилям европейских вин / To be on trend, to experiment, to try something new, to find an analogue to preferred styles of European wines

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, романтическое свидание / Meetings with friends and relatives. Business lunch or dinner, romantic date

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

low premium



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Пино Гриджио-Шардоне-Совиньон-Бланка-Платовский»

Russian wine with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Pinot Grigio-Chardonnay-Sauvignon-Bianca-Platovsky»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
COPT VARENTAL	Пино Гри, Шардоне, Совиньон Белый, Бланка, Платовский Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Bianca, Platovsky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрытый, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation; metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	99,44 ц/га 99,44 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	11 лет 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахара не менее 20,0 г/100 см³. Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 20 g/100 cm³. Processing and pressing of each grape variety are carried out separately and gently to avoid extracting polyphenols from the grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18 °C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/л 6-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,5 ккал 71,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного Ranging from light straw with greenish hints to straw yellow
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с легкими пряными нотами Mineral and fruity with light spicy notes
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный Fresh, well-balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °C



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,238 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523095

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523092

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20

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