



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое молодое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» брют белое «Рислинг. Шато Тамань»

Russian sparkling young wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» brut white «Riesling. Chateau Tamagne»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Молодые игристые вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает с 2010 года по оригинальной запатентованной технологии, автором которой стала главный винодел компании Ванда Ботнар. 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. Благодаря такому подходу, суло переходит из первоначального состояния в игристое вино без значительных потерь. При этом органолептические сортовые характеристики концентрируются, дополняясь пенящими свойствами, которые удаётся накопить в процессе шампанизации, закрепить и донести до потребителя.

Российское игристое молодое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» брют белое «Рислинг. Шато Тамань» произведено из винограда сорта Рислинг Рейнский (средний возраст лоз 16 лет) урожая 2023 года. В бокале игристое демонстрирует нежно-соломенный оттенок с переливами от зеленоватых до золотистых. Букет наполнен ароматами цветочного луга, прогретого солнцем бархатного сезона. Молодой «Рислинг» очень яркий и насыщенный, обладает хорошей кислотностью и полнотой вкуса. Игристое рекомендуется подавать при температуре 6-8 °С в тандеме с холодными закусками из рыбы и белого мяса, а также к блинчикам с икрой.

The Kuban-Vino winery has been producing young sparkling wines since 2010 using an original patented technology, authored by the company's chief winemaker, Vanda Botnar. 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. Thanks to this approach, the must passes from its original state into sparkling wine without significant losses. At the same time, the organoleptic varietal characteristics are concentrated, complemented by foamy properties that can be accumulated during the champagne process, fixed and conveyed to the consumer.

Russian sparkling young wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» brut white «Riesling. Chateau Tamagne» is produced from Rhine Riesling grapes (the average age of the vines is 16 years) from the 2023 harvest. In the glass, the sparkling wine shows a soft straw hue with tints from greenish to golden. The bouquet is filled with the aromas of a flower meadow, warmed by the sun of the velvet season. Young Riesling very bright and rich, has good acidity and fullness of taste. It is recommended to serve sparkling wine at a temperature of 6-8 °C in tandem with cold appetizers of fish and white meat, as well as pancakes with caviar.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 20 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином, не стоят на месте, находятся в поисках новых ярких ощущений. Предпочитают дружные компании и активный, разнообразный отдых. / Women and men over 20 years old with an average income and above, who are interested in Russian wine, do not stand still, in search of new bright sensations. They prefer friendly companies and active, varied recreation.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести лимитированный сезонный продукт по доступной цене. / Purchase a limited seasonal product at an affordable price.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Ужин в компании друзей или близких, вечеринка, выходные с семьей. / Dinner with friends or family, party, weekend with family.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Российское вино ценового сегмента «medium». / Russian wine in a «medium» price segment.

Российское игристое молодое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» брют белое «Рислинг. Шато Тамань»

Russian sparkling young wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» brut white «Riesling. Chateau Tamagne»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

|   |   |
|---|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                          | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia   |
| СОРТ<br>VARIETAL  | Рислинг Рейнский<br>Riesling Rhine  |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                        | Механизированный<br>Mechanized  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                       | В неукрывной зоне на высоком штамбе. Тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки.  |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                        | Механизированный<br>Mechanized  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                                | Сентябрь<br>September   |
| УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га<br>YIELD IN KG OF GRAPES<br>PER HA., cwt/ha | 141,36 ц/га<br>141,36 cwt/ha  |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет<br>AVERAGE AGE OF VINS, years        | 16 лет<br>16 years  |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION        | Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация.<br>The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation.  |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>SECONDARY FERMENTATION      | После приемки сула производится его подогрев до 17 °С. Затем вносятся чистые культуры дрожжей, и происходит открытое брожение до необходимого сахара. Далее производится закрытое брожение для наброда по давлению и кондиций по нормативной документации. После этого производится оклейка, грубая фильтрация и контрольная фильтрация, отдых перед розливом.<br>After receiving the wort, it is heated to 17 °C. Then pure yeast cultures are added and open fermentation occurs to the required sugar. Next, closed fermentation is carried out for fermentation according to pressure and conditions according to regulatory documentation. After this, fining, coarse filtration and control filtration are carried out, rest before bottling. |
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING   | Без выдержки<br>No aging  |

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 10,5 - 12,5 % об.<br>10,5 - 12,5 % vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | 6,0-15,0 г/л<br>6,0-15,0 g/l            |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 7,0 - 9,0 г/л<br>7,0 - 9,0 g/l          |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 78,7 ккал<br>78,7 kcal                  |

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

|   |   |
|---|---|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых.<br>light straw with shades from greenish to golden.             |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Развитый, свежий, соответствующий сорту.<br>Developed, fresh, corresponding to the variety.                                 |
| ВКУС<br>TASTE                             | Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних тонов.<br>Complete, in harmony with the bouquet, without extraneous tones. |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 6 - 8 °С<br>6 - 8 °С  |

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 / 1,466 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 9,9 см / h 27 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037250183

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037250180

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
44

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
11