



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «Шато Тамань Резерв. Розе де Пино»

Russian sparkling wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» aged brut rose «Chateau Tamagne Reserve. Rose de Pinot»

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

«Шато Тамань Резерв. Розе де Пино» изготовлено из винограда сорта Пино Чёрный, родом из Бургундии, но привитого и выращенного в благородных почвах Таманского полуострова. Для создания особенного стиля энологи Chateau Tamagne применили классическую технологию производства «Metodo Classico», также пришедшую к нам из Франции, согласно которой вино подвергается бутылочной шампанизации с выдержкой в бутылке не менее 18 месяцев после её окончания.

Попадая в бокал, выдержанное игристое демонстрирует переливы розового оттенка: от жемчужно-розового до более насыщенного. В ярком и сочном букете отчетливо прослеживается ягодная доминанта в окружении гармоничной минеральности. Свежий вкус продолжает лейтмотив аромата в долгом послевкусии. «Шато Тамань Резерв. Розе де Пино» хорошо сочетается с моллюсками, морепродуктами, белым мясом. Может быть подано в качестве аперитива.

«Chateau Tamagne Reserve. Rose de Pinot» is made from Pinot Noir grapes, originally from Burgundy, but grafted and grown in the noble soils of the Taman Peninsula. To create a special style, Chateau Tamagne oenologists we use the classic production technology «Metodo Classico», which also came to us from France. According to Method the wine undergoes bottle champagnization with aging in the bottle for at least 18 months after its completion.

When poured into a glass, the aged sparkling wine demonstrates iridescent pink shades: from pearl pink to more saturated. The bright and juicy bouquet clearly shows the berry dominant surrounded by harmonious minerality. The fresh taste continues the leitmotif of the aroma in a long aftertaste. «Chateau Tamagne Reserve. Rose de Pinot» goes well with shellfish, seafood, white meat. Can be served as an aperitif.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Ценят классику, часто придерживаются консервативных решений / Men and women, mostly aged 30 and over, with average and above-average income. Well educated, passionate about wine and well versed in it. Appreciate the classics, often adhere to conservative decisions

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Классическое игристое с качественным оформлением / Classic sparkling wine with quality presentation

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Торжество, семейный праздник, поход в гости / Celebration, family holiday, visiting

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Премиум  
Premium

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «Шато Тамань Резерв. Розе де Пино»  
Russian sparkling wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» aged brut rose «Chateau Tamagne Reserve. Rose de Pinot»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

|  |   |
|--|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia   |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Пино Черный<br>Pinot Noire  |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Механизированный<br>Mechanized  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки (АЗОС); металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста   |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Механизированный<br>Mechanized  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Сентябрь<br>September   |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                         | 116,22 ц/га<br>116,22 c/ha  |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 4-6 лет<br>4-6 years  |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-20%, прессование винограда проходит 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 сьем с дрожжевого осадка и купажирование виноматериала.<br>The grapes are harvested at 18-20% sugar, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed and the wine material is blended. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Метод вторичной ферментации проводится в бутылке не менее 30-40 суток<br>The secondary fermentation method is carried out in a bottle for at least 30-40 days   |
| ВЫДЕРЖКА<br>FINING                                     | После окончания процесса шампанизации проводится выдержка в бутылке на дрожжевом осадке не менее 18 месяцев при температуре 14-16 С<br>After the champagnization process is completed, the wine is aged in a bottle on yeast sediment for at least 18 months at a temperature of 14-16 C  |



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

|   |  |
|---|--|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                          | 10,0-12,0 % об.<br>10,0-12,0 % vol.  |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR       | от 6,0 до 15,0 г/л<br>from 6,0 to 15,0 g/l   |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY              | 5,0-8,0 г/л<br>5,0-8,0 g/l   |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY                | 75,9 ккал<br>75,9 kcal   |
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового<br>Pink, varying in intensity, from pearl pink to pink                                  |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть<br>Bright, harmonious, combining berry dominance and mineral freshness |
| ВКУС<br>TASTE                             | Свежий, гармонирующий с букетом<br>Fresh, in harmony with the bouquet  |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 5-7 °C<br>5-7 °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

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,652kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 10,0 cm / h 28,3 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037259056

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037259053

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