



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Chateau Tamagne Nature. Violet/Шато Тамань Натюр. Виолет»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne Nature. Violet»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Идеология Chateau Tamagne Nature. Violet основана на глубоком уважении к южному терруару — уникальному сочетанию природных факторов, которое позволяет создавать по-настоящему особенные образцы. В центре концепции находится идея чистоты и искренности: не стремление к внешним эффектам или искусственному влиянию, а лишь подчеркивание естественной сущности вина через классические методики и уникальные условия выращивания винограда.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное Chateau Tamagne Nature. Violet изготовлено из сорта винограда Каберне Совиньон, возраст лоз виноградников составляет от 5 до 22 лет. Виноград собирается с особого участка, где лозы получают максимальное созревание благодаря более позднему сбору, что дает винограду больше солнечного тепла и богатство вкуса. Важнейший момент: выдержка в емкостях из нержавеющей стали — она позволяет сохранить оригинальные сортовые характеристики, без влияния тонов древесины и альтернативного дуба, что придает вину естественную глубину и яркость. Здесь нет лишних элементов — только магия терруара и специальные дрожжи, подобранные для проявления лучших сортовых нюансов.

Цвет вина в бокале глубокий темно-красный, отражающий насыщенность вкуса и зрелость ягод. Аромат — интенсивный и многослойный, с преобладанием нежных цветочных и терпких фруктовых нот. Вкус — мягкий, сочный, со средней структурой, повторяющий аромат с легким послевкусием, которое не спешит уходить. Рекомендуемая температура подачи вина составляет 16-18.

The ideology of «Chateau Tamagne Nature. Violet» is based on deep respect for the southern terroir - a unique combination of natural factors that allows you to create truly special samples. At the center of the concept is the idea of purity and sincerity: not striving for external effects or artificial influence, but only emphasizing the natural essence of wine through classical methods and unique conditions for growing grapes.

Russian wine with IGP «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne Nature. Violet» is made from Cabernet Sauvignon grapes, the age of the vines in the vineyards ranges from 5 to 22 years. The grapes are collected from a special site where the vines receive maximum ripening due to a later harvest, which gives the grapes more solar heat and richness of taste. The most important point: aging in stainless steel tanks - it allows to preserve the original varietal characteristics, without the influence of wood tones and alternative oak, which gives the wine natural depth and brightness. There are no unnecessary elements here - only the magic of the terroir and special yeast selected to reveal the best varietal nuances. The color of the wine in the glass is deep dark red, reflecting the richness of the taste and the ripeness of the berries. The aroma is intense and multi-layered, with a predominance of delicate floral and tart fruit notes. The taste is soft, juicy, with a medium structure, repeating the aroma with a light aftertaste that is in no hurry to go away. The recommended serving temperature of the wine is 16-18.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины возраста 25+, уровень дохода средний и выше. Интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор. Ведут активный образ жизни, любят путешествовать, часто посещают рестораны / Men and women aged 25+, income level average and above. Interested in wines, understand and improve their knowledge, experiment and broaden their horizons. Lead an active lifestyle, love to travel, often visit restaurants

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Вино российского производства, произведенное по оригинальной технологии, находящейся на пике популярности, альтернатива импорту по привлекательной стоимости / Wine of Russian origin, produced using an original technology, which is at the peak of popularity, an alternative to imports at an attractive price

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Семейный ужин, поход в гости, вечеринка, пикник / Family dinner, visiting, party, picnic

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low medium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Chateau Tamagne Nature.Violet/Шато Тамань Натюр. Виолет»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne Nature. Violet»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формирровка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	116,31 ц/га 116,31 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5-22 года 5-22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания ЯМБ проводится купажирование виноматериалов. The grapes are harvested at 21-23% sugar. Processing is carried out using the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphited to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the pulp «cap». After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is added for malolactic fermentation. After malolactic fermentation is completed, the wine materials are blended.

ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержку проводят в емкостях из нержавеющей стали, не менее 8 месяцев при температуре 14-16°С The aging is carried out in stainless steel containers for at least 8 months at a temperature of 14-16°C
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,5-15,5 % об. 13,5-15,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6,0 г/л Less than 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/л 4-6 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,3 ккал 91,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-красный, насыщенный Dark red, rich
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, интенсивный, с преобладанием цветочной ноты красных фруктов Bright, intense with a predominance of floral notes, red fruits
ВКУС TASTE	Мягкий, сочный, со средней структурой, повторяющей аромат и средней по продолжительности послевкусия Soft, juicy, with a medium structure that follows the aroma and a medium-length aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °С 16-18 °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

www.kuban-vino.ru

www.chateautamagne.ru



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 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:
4630037259209

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259206

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