



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet white "CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские игристые вина Enofly созданы в партнерстве с итальянской компанией Chateau Tamagne Select по современной методике использования свежего виноградного сусла, приготовленного из собственного отборного винограда, с целью достижения максимально идеальных органолептических характеристик, соответствующих современному международному стилю.

Игристые вина Chateau Tamagne Select отражают яркость, живость и аутентичность духа терруаров Таманского полуострова Краснодарского края. В технологии их создания соединились традиции французского виноделия и современные методы российских виноделов. Вина произведены резервуарным методом шампанизации (метод Шарма) с применением новейших акратофоров, что позволяет выпускать большие партии со стабильными вкусоароматическими характеристиками.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» белое полусладкое произведено из отборного винограда сортов Пино Белый, Бианка, Ал иготе, Цветочный, Мюллер Тургау, выращенного на собственных виноградниках винодельни. Цвет в бокале раскрывается светло-соломенными оттенками от зеленоватого до золотистого. Добавление в состав ароматических сортов Цветочный и Мюллер Тургау - усиливает выразительность букета и передает торжественность и тонкость стиля. Вкус полный, гармоничный с хорошим балансом кислотности и свежим послевкусием. Рекомендуется подавать при температуре 8-10 Chateau Tamagne Select Blanc °C.

Russian sparkling wines "Chateau Tamagne Select" are created in partnership with the Italian company Enofly. Wines made according to the modern method of using fresh grape must from our own selected grapes, in order to achieve the most ideal organoleptic characteristics that correspond to the modern international style.

Sparkling wines "Chateau Tamagne Select" reflect the brightness, liveliness and authenticity of the spirit of the terroirs of the Taman Peninsula of the Krasnodar Territory. The technology of its creation combined the traditions of French winemaking and modern methods of Russian winemakers. The wines are produced by the tank method of sparkling (Charmat method) using the latest acratophores, which allows producing large batches with stable flavor characteristics.

Russian sparkling wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" "Chateau Tamagne Select Blanc" white semi-sweet is made from selected grape varieties Pinot Blanc, Bianca, Aligote, Tsvetochniy, Muller Thurgau grown in the winery's own vineyards. The color in the glass reveals light straw shades from greenish to golden. The addition of the aromatic varieties Tsvetochniy and Muller Thurgau enhances the expressiveness of the bouquet and conveys the solemnity and subtlety of style. The taste is full, harmonious with a good balance of acidity and a fresh aftertaste. We recommend serving at a temperature of 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Возраст 25-50 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием / 25-50 years old, active people interested in wine and its variety
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина / The desire to experiment and discover different domestic wines
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин / Visit to a restaurant or a favorite wine cellar, where new samples of wine are regularly purchased
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Винная карта ресторана до 1200 руб / Wine cart of restaurant under 1 200 RUB

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" semi-sweet white "CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Белый, Бианка, Алиготе, Цветочный, Мюллер Тургау Pinot Blanc, Bianca, Aligote, Tsvetochniy, Muller Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе; на формировке с вертикальной формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Пино Белый - третья декада августа-первая декада сентября, Бианка - первая-вторая декада августа, Алиготе, Цветочный и Мюллер Тургау - вторая декада сентября Pinot Blanc - the third decade of August-the first decade of September, Bianca - the first-second decade of August, Aligote, Tsvetochniy and Muller Thurgau - the second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA, cwt/ha	Пино Белый - 129,18, Бианка - 149,19, Алиготе - 127,49, Цветочный - 141,24, Мюллер Тургау - 97,04 Pinot Blanc - 129,18, Bianca - 149,19, Aligote - 127,49, Tsvetochniy - 141,24, Muller Thurgau - 97,04
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Пино Белый - 6-18, Бианка - 4-27, Алиготе - 19, Цветочный - 5-21, Мюллер Тургау - 4-5 Pinot Blanc - 6-18, Bianca - 4-27, Aligote - 19, Tsvetochniy - 5-21, Muller Thurgau - 4-5
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Осветление сула-флотацией, брожение в емкостях из нержавеющей стали с автоматическим контролем температуры брожения 16-18 °С, по окончании брожения проводится снятие Clarification of the wort by flotation, fermentation in stainless steel tanks with automatic control of the fermentation temperature of 16-18 °C, at the end of fermentation, removal is carried out
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Акратофорный Charmat
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40,0-55,0 г/дм ³ 40,0-55,0 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	94,7 ккал 94,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °С 8-10 °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 ; 1,455 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,2 см/ h 32,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254068

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254065

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16