



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Алиготе»  
Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Aligote»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Сортовая серия Chateau Tamagne – это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей – их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы.

Вина изготовлены из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка ведётся на самом современном европейском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал.

Сортовая серия Chateau Tamagne создана по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными. Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Алиготе» изготовлено из отборного винограда сорта Алиготе (возраст лоз 12 лет). Стоит отметить, что этот сорт давно культивируют на агрофирме «Южная», ему присущи тонкость и свежесть. Сбор урожая осуществляется в сентябре при достижении ягодами оптимальной спелости, а именно, сахаристости в 20-22%. Цвет «Шато Тамань. Алиготе» в бокале привлекает блестящим соломенным оттенком. Чувственный и свежий аромат наполнен легкими фруктово-цитрусовыми тонами и минеральными оттенками. Обладает сочным и гармоничным вкусом. Алиготе идеально для жаркого летнего сезона, оно прекрасно сочетается с морепродуктами, зелеными салатами и легкими закусками. Подавать, охладив до 12-14°C.

Varietal series Chateau Tamagne - quality natural wines wines are distinguished by varietal typicality, pure aromas and tastes.

The wines made from selected grapes harvested in the vineyards of the Yuzhnaya agricultural firm on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing is carried out on the most modern European equipment, which allows you to get excellent wine material.

The varietal series Chateau Tamagne was created according to classical technologies, malolactic fermentation method is used to reduce acidity due to which the wines become softer and more harmonious.

Russian wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" dry white "Chateau Tamagne. Aligote" made from selected Aligote grapes (vines age 12 years). It is worth noting that this variety has been cultivated for a long time at the Yuzhnaya agricultural firm, it is characterized by subtlety and freshness. Harvesting carried out in September when the berries reach optimal ripeness with sugar content of 20-22%.

Color of «Chateau Tamagne. Aligote» attracts with a brilliant straw shade. Sensual and fresh aroma filled with light fruity-citrus tones and mineral shades. It has a juicy and harmonious taste. Aligote is ideal for the hot summer season, it goes well with seafood, green salads and light snacks. Serve pre-cooled to 12-14°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 28 до 45 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в гос. учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: семейный отдых, отдых с друзьями за городом, кулинария, увлечены работой, не интересуются дорогими товарами и реже совершают импульсивные покупки, активные, ответственные / Women and men from 28 to 45 years old. Field of activity: work for hire, work in state institutions, from manager to middle manager. Interests: family holidays, holidays with friends in the countryside, cooking, passionate about work, not interested in expensive goods and less likely to make impulsive purchases, active, responsible

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, лаконичный дизайн, интерес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / The choice in the search for price and quality, concise design, interest in the brand, confidence in the product, the choice for further attachment

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS FOR CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Среднее / Middle

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе Aligote
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	120 ц/га 120 kg/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала  The grape harvest is carried out on sugars of 20-22%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л 6,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74,3 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного Light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, сбалансированный Clean, harmonious
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °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 / 1,257 kg

Размер подарочной коробки / Box size:  
ø 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037255805

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
114630037255802

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) /  
Number of packages on  
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 18