



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ ГРЕЙП ДЭНС»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

GRAPE DANCE – это свежий взгляд на трендовые вина, вдохновлённые знаменитым португальским стилем Vinho Verde, от культового российского бренда Chateau Tamagne. Стил Vinho Verde переводится как «зелёное» или «молодое» вино, что подчёркивает его лёгкий характер и игривую шипучесть в послевкусии. Свежие, яркие, бодрящие, питкие и гастрономичные – в любой жизненной ситуации Grape Dance окажется кстати.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое Chateau Tamagne. Grape Dance изготовлено из винограда сортов Бианка, Грюнер Таманский и Шардоне. Элегантный и яркий букет раскрывается минерально-растительными нотами, где переплетаются сочное зелёное яблоко и нежные цветочные ноты. Вкус очаровывает свежестью и лёгкостью. Grape Dance – задаёт ритм момента «здесь и сейчас». Позвольте показать ему свой характер, охладив вино до 10-12 °С.

GRAPE DANCE is a fresh look at trendy wines inspired by the famous Portuguese Vinho Verde style from the iconic Russian brand Chateau Tamagne. The Vinho Verde style is translated as «green» or «young» wine, which emphasizes its light character and playful effervescence in the aftertaste. Fresh, bright, invigorating, drinkable and gastronomic - Grape Dance will come in handy in any life situation.

Russian wine with PDO «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Grape Dance» is made from Bianca, Gruner Tamanskiy and Chardonnay grapes. An elegant and bright bouquet reveals mineral-vegetable notes, where juicy green apple and delicate floral notes are intertwined. The taste enchants with freshness and lightness. Grape Dance sets the rhythm of the moment «here and now». Let it show its character by cooling the wine to 10-12 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 18+, современные, экспериментаторы, открыты новому, следят за трендами и новинками / Men and women 18+, modern, experimenters, open to new things, follow trends and novelties
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Яркий привлекательный дизайн, попробовать новинку, доверяя бренду, подобрать альтернативу дорогому импортному вину / Bright attractive design, try something new, trust the brand, choose an alternative to expensive imported wine
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Вина на каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин / Wines for every day, meeting with friends, party, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	low-medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Грюнер Таманский, Шардоне Bianca, Gruner Vertliner Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 121 г/ца, Грюнер Таманский - 113 г/ца, Шардоне - 121 г/ца Bianca - 121 g/ts, Gruner Vertliner - 113 g/ts, Chardonnay - 121 g/ts
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3-17 лет 3-17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула 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, с последующим купажированием виноматериала. The grapes are harvested at 19-21% sugar, then pressed in a soft mode (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, followed by blending of the wine material.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5 % об. 9,5-11,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 8,0 г/л less than 8,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	70,3 ккал 70,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком Light straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, с минерально-растительными нотами в сочетании с ароматом зеленого яблока и легкими цветочными оттенками Fresh, with mineral-vegetal notes combined with the aroma of green apple and light floral shades
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °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 30,1 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259551

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259558

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