



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое молодое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань»

Russian sparkling young wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» semi-dry white «Muscat. Chateau Tamagne»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Молодые игристые вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает с 2010 года по оригинальной запатентованной технологии, автором которой стала главный винодел компании Ванда Ботнар. Данный метод предусматривает минимальную обработку первичного сырья, которая помогает сохранить органолептические свойства свежего винограда, а также поверхностно-активные вещества в их первозданном виде в готовом продукте. Благодаря такому подходу, сусло переходит из первоначального состояния в игристое вино без значительных потерь. При этом органолептические сортовые характеристики концентрируются, дополняясь пенистыми свойствами, которые удаётся накопить в процессе шампанизации, закрепить и донести до потребителя.

Российское игристое молодое полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань» произведено из винограда мускатных сортов Цветочный и Бархатный, выращенного на виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет в бокале светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых приятно предвещает яркий сортовой букет с доминирующей цитронно-мускатной нотой, выгодно подчеркнутый свежестью и гармоничной сладостью вкуса. Молодое полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань» рекомендуется подавать при температуре 6-8 °C в тандеме с бисквитами и профитролями, панакотой с цитрусовыми и тирамису.

The Kuban-Vino winery has been producing young sparkling wines since 2010 using an original patented technology, authored by the company's chief winemaker, Vanda Botnar. This method involves minimal processing of primary raw materials, which helps preserve the organoleptic properties of fresh grapes, as well as surfactants in their original form in the finished product. Thanks to this approach, the must passes from its original state into sparkling wine without significant losses. At the same time, the organoleptic varietal characteristics are concentrated, complemented by foamy properties that can be accumulated during the champagne process, fixed and conveyed to the consumer.

Russian sparkling young semi-dry white «Muscat. Chateau Tamagne» is produced from Muscat grape varieties Tsvetochnyi and Barkhatnyi, grown in our vineyards on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. The color in the glass is light straw with shades from greenish to golden, pleasantly foreshadowing a bright varietal bouquet with a dominant citron-nutmeg note, favorably emphasized by the freshness and harmonious sweetness of the taste. Young semi-dry white «Muscat. Chateau Tamagne» is recommended to be served at a temperature of 6-8 °C in tandem with biscuits and profiteroles, panna cotta with citrus fruits and tiramisu.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 20 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином, не стоят на месте, находятся в поисках новых ярких ощущений. Предпочитают дружные компании и активный, разнообразный отдых. / Women and men over 20 years old with an average income and above, who are interested in Russian wine, do not stand still, in search of new bright sensations. They prefer friendly companies and active, varied recreation.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести лимитированный сезонный продукт по доступной цене. / Purchase a limited seasonal product at an affordable price.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Ужин в компании друзей или близких, вечеринка, выходные с семьей. / Dinner with friends or family, party, weekend with family.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российское вино ценового сегмента «medium». / Russian wine in a «medium» price segment.

Российское игристое молодое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань»

Russian sparkling young wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» semi-dry white «Muscat. Chateau Tamagne»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цветочный, Бархатный Tsvetochniy, Barkhatniy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе. Тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Цветочный - механизированный, Бархатный - ручной. Tsvetochniy - mechanized, Barkhatniy - manual.
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Цветочный - 133,22 ц/га, Бархатный - 106,36 ц/га Tsvetochniy - 133,22 cwt/ha, Barkhatniy - 106,36 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Цветочный: 11-22 года, Бархатный - 18 лет Tsvetochniy: 11-22 years, Barkhatniy - 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	После приемки сусла производится его подогрев до 17 °С. Затем вносят чистые культуры дрожжей, и происходит открытое брожение до необходимого сахара. Далее производится закрытое брожение для наброда по давлению и кондиций по нормативной документации. После этого производится оклейка, грубая фильтрация и контрольная фильтрация, отдых перед розливом. After receiving the wort, it is heated to 17 °C. Then pure yeast cultures are added and open fermentation occurs to the required sugar. Next, closed fermentation is carried out for fermentation according to pressure and conditions according to regulatory documentation. After this, fining, coarse filtration and control filtration are carried out, rest before bottling.
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	25,0 - 40,0 г/л 25,0 - 40,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	7,0 - 9,0 г/л 7,0 - 9,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,4 ккал 88,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. light straw with shades from greenish to golden.
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, свежий, с цветочными нотами и пряными оттенками. Developed, fresh, with floral shades and spicy tones.
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних тонов. Complete, in harmony with the bouquet, without extraneous tones.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °С 6 - 8 °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 / 1,466 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см / h 27 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250190

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250197

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11