



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Пино Нуар»

Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut pink «Chateau Taman. Par La Mer. Pinot Noir»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вдохновленный волнующе освежающим морем, Chateau Tamagne представляет игристые вина Par la Mer, которые поведают Вам рассказ о прибое вкусов, эмоций и волнующих ощущений – вне зависимости от Вашего географического местоположения. Игристое изготовлено из винограда, выращенного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове, и представлено в сортах Пино Белый и Пино Чёрный.

После первичной ферментации виноматериал сбрасывается до кондиции сахара не менее 18 г/дм³, давление в резервуаре достигает 500 кПа (при 20 °С). Содержание остаточного сахара при этом не превышает 6 г/дм³. После брожения игристое вино снимают с грубого осадка, выдерживают на тонком осадке до 10 дней, затем охлаждают и фильтруют.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Пино Нуар» изготовлено из винограда сорта Пино Чёрный урожая 2024 года. Цвет в бокале розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового. Яркий букет гармонично сочетает в себе ягодную доминанту и морскую минеральную свежесть. Вкус благозвучно гармонирует с букетом. В качестве гастрономического сочетания, с охлажденным до 5-7 °С игристым, рекомендуется подавать зелёные салаты, морепродукты, моллюски и лёгкие сливочные пасты.

Inspired by the excitingly refreshing sea, Chateau Tamagne presents Par la Mer sparkling wines that will tell you a story about the surf of tastes, emotions and exciting sensations - regardless of your geographic location. The sparkling wine made from grapes grown in the Yuzhnaya agrofirmy's own vineyards located on the Taman Peninsula and presented in the Pinot Blanc and Pinot Black varieties.

The grapes harvested at a sugar content 19-21%, gently pressed, clarified by flotation and fermented in stainless steel tanks at 16-18 °C. During the secondary fermentation, at least 18 g / dm³ of sugar is fermented, the pressure in the tank reaches 500 kPa (at 20 °C), and the residual sugar does not exceed 6 g / dm³. After fermentation is complete, the wine is removed from the coarse sediment, kept on the fine sediment for up to 10 days, then cooled and filtered.

Russian sparkling wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» brut pink «Chateau Tamagne. Par La Mer. Pinot Noir» made from Pinot Noir grapes of the 2024 harvest. The color in the glass is pink, of varying intensity, from pearl pink to pink. The bright bouquet harmoniously combines berry dominant and marine mineral freshness. The taste harmonizes well with the bouquet. As a gastronomic combination, with sparkling wine chilled to 5-7 °C, it is recommended to serve green salads, seafood, shellfish and light creamy pastes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяю свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями / Men and women 25+, income level average and above average. Active, sociable, inquisitive, love to travel, constantly expanding my horizons, interested in wine and gastronomic combinations

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина / Try a new product, choose it as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, вечеринка, пикник, в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина/ Meeting with friends, party, picnic, as a gastronomic accompaniment for lunch or dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Пино Нуар»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut pink «Chateau Taman. Par La Mer. Pinot Noir»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Черный Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки. Формировка АЗОС.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной Mechanized, manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	79,57 ц/га 79,57 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	9 лет 9 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 дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. The grapes are harvested at 19-21% sugars then pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the grape skin). 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 with further blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	В процессе вторичного брожения должно быть сброжено не менее 18 г/дм3 сахара и достигнуто давление в броидильном резервуаре не менее 500 кПа при температуре 20°C. При этом содержание сахаров не должно превышать 6 г/дм3. По окончании брожения проводят снятие с грубого дрожжевого осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке до 10 дней. Затем производят снятие игристого виноматериала с дрожжевого осадка в предварительно охлажденный акратофор до 0°C, совместив с грубой фильтрацией. During the secondary fermentation, at least 18 g/dm3 of sugar must be fermented and the pressure in the fermentation tank must be at least 500 kPa at a temperature of 20°C. The sugar content must not exceed 6 g/dm3. At the end of fermentation, the coarse yeast sediment is removed and batonnage is carried out on the fine yeast sediment for up to 10 days. Then, the sparkling wine material is removed from the yeast sediment in a pre-cooled acratophore to 0°C, combined with coarse filtration..
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	6,0-15,0 г/л 6,0-15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового Pink, varying in intensity, from pearl pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть Bright, harmonious, combining berry dominance and mineral freshness
ВКУС TASTE	Свежий, гармонирующий с букетом Fresh, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C 5-7 °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 / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259858

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259855

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15