



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Chateau Tamagne Delicate/Шато Тамань Деликат»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Chateau Tamagne Delicate – серия элегантных вин с говорящим названием, нежным ароматическим профилем и незабываемым «шипучим» послевкусием в стиле популярного «зелёного вина».

Сухое белое Chateau Tamagne. Delicate, изготовленное из специально отобранных сортов Бианка, Грюнер Таманский и Шардоне, обладает ярким и соблазнительным профилем с тонким ароматом из нот белых цветов, сочных зеленых яблок, минералов и цитрусовых. Вкус – легкий, чистый, освежающий с мягким финишем. Охлажденное до 12-14 °С вино идеально подходит в качестве аперитива или как освежающий напиток в жаркий день. Выступит прекрасным сопровождением для лёгких салатов, морских и рыбных деликатесов.

Chateau Tamagne Delicate is a series of elegant wines with a telling name, a delicate aromatic profile and an unforgettable «sparkling» aftertaste in the style of the popular «green wine».

Dry white «Chateau Tamagne. Delicate», made from specially selected varieties of Bianca, Gruner Tamansky and Chardonnay, has a bright and seductive profile with a subtle aroma of white flowers, juicy green apples, minerals and citrus. The taste is light, clean, refreshing with a soft finish. Cooled to 12-14 °C, the wine is ideal as an aperitif or as a refreshing drink on a hot day. It will be a great accompaniment to light salads, seafood and fish delicacies.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Современные мужчины и женщины 18+, любят экспериментировать, открыты новому, следят за трендами и новинками. Ведут активный образ жизни, часто посещают кафе, рестораны / Modern men and women 18+, love to experiment, are open to new things, follow trends and novelties. Lead an active lifestyle, often visit cafes, restaurants

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Предпочтение эффектных дизайнов, желание попробовать новинку, подбор альтернативы импортному вину, исходя из доверия отечественному бренду и расширения эн�큐розора / Preference for spectacular designs, desire to try something new, selection of an alternative to imported wine based on trust in the domestic brand and expansion of wine horizons

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

На каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, дополнение к лёгким блюдам / For every day, meeting with friends, party, addition to light dishes

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

premium

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 формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 121 ц/га, Грюнер Таманский - 113 ц/га, Шардоне - 121 ц/га Bianka - 121 c/ha, Gruner Tamanskiy - 113 c/ha, Chardonnay - 121 c/ha
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, the grapes are 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:
4630037259537

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259534

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