



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное» Château Tamagne Côte.

Cabernet/Шато Тамань Котэ. Каберне»

Russian dry red wine Château Tamagne Côte: Cabernet with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Между небом и землёй, между морем и скалами — берег (фр. cote). Место встречи стихий, начало пути и точка возврата — всё это заключено в бокале Château Tamagne Côte. Серия, сотканная из противоположностей, отражает силу и нежность красных сортов, жар Таманских виноградников и прохладу Черноморского бриза, зрелость вкуса и лёгкость полёта.

Château Tamagne Côte. Каберне — российское сухое красное вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», созданное из винограда сорта Каберне Совиньон. В производстве применяется щадящая технология выдержки с использованием нержавеющей емкости и дубовых компонентов, что придаёт вину выразительность и гармонию. В бокале — насыщенный тёмно-красный цвет с рубиновыми и гранатовыми отблесками. Ароматика раскрывается спелыми чёрными фруктами, чёрной смородиной и лёгкими паслёновыми акцентами, дополненными нюансами табака и древесины. Вкус — полнотелый и мягкий, с деликатной терпкостью и тонкими оттенками выдержки. Отлично сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, пряными мясными рагу и выдержанными сырами. Рекомендуемая температура подачи 16–18 °C.

Between Heaven and Earth, between the sea and the cliffs, lies the shore (côte in French). The meeting point of elements, the start of a journey, and the return—all these are captured in a glass of Château Tamagne Côte. This line, a tapestry of contrasts, captures the robustness and gentleness of red wines, the fiery passion of Taman vineyards, and the refreshing chill of the Black Sea breeze. It embodies the richness of flavor and the graceful ease of flight.

Château Tamagne Côte: Cabernet is a Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status, crafted from Cabernet Sauvignon grapes. The winemaking process employs a delicate aging method using stainless steel tanks and oak wood. This combination imparts the wine with nuanced expression and harmony. In the glass, it boasts a rich dark red hue with ruby and garnet sheen. The nose opens with ripe black fruit, black currant, and a fleeting nightshade note, complemented by tobacco and wood nuances. The flavor is full-bodied and soft, with delicate tartness and a subtle aging note. The wine pairs well with red meat, game, spicy meat stews, and aged cheeses. Serve at 16–18°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Преимущественно мужчины от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / Mostly men aged 30 and older, with average to above-average incomes

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Качественный продукт по адекватной цене, лаконичный дизайн, интерес к бренду, уверенность в товаре / A high-quality product at a fair price, a concise design, brand curiosity, and trust in the product

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, spending weekends with family, and having picnics

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное» Chateau Tamagne Cote. Cabernet/Шато Тамань Котэ. Каберне»
Russian dry red wine Chateau Tamagne Côte: Cabernet with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier (AZOS formation) and galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	116,31 ц/га 116,31 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
PRIMARY FERMENTATION

Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией. Затем виноматериал направляют на выдержку. Выдержку производят в технологической таре, в том числе в деревянной, не менее 12 месяцев. После выдержки виноматериал купажируют.

Grapes are harvested at a sugar content of 21-23%. Processing follows the red method, with each grape variety handled separately. After crushing grapes, the resulting must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. In the course of fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. After the end of malolactic fermentation, the wine undergoes open racking with sulphitation. The wine is then sent for aging. Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 12 months. After aging, the wine is blended.

ВЫДЕРЖКА
FINING

Для данного виноматериала проводят эгализацию. Отдельно объемы с альтернативным дубом и без него, с последующей выдержкой в нержавеющей емкостях. Для объемов, находящихся в контакте с альтернативным дубовым продуктом с применяется микрооксидация, не менее 4 месяцев, при температуре 16-18°C

The egalization process is employed for this wine. Separate batches are aged with and without alternative oak. Then, they are transferred to stainless steel tanks. Batches in contact with the alternative oak undergo micro-oxygenation for at least four months at a temperature of 16-18°C.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,0-15,0 % об. 13,0-15,0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л <7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	89,2 ккал 89,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком Dark red with a ruby sheen to ruby with a garnet sheen
АРОМАТ BOUQUET	Черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты, древесные оттенки Black fruit, hints of nightshade and black currant, gentle tobacco notes, woody tones
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, терпковатый с тонкими нотами дерева Full-bodied, soft, tart with an elegant note of wood

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 / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,3 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522500

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522507

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

