



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

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Blanc»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки Chateau Tamagne – это натуральные вина для широкого круга потребителей, отличающиеся чистыми ароматами и вкусами. Вина производятся из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Все они создавались без выдержки, чтобы продемонстрировать сортовые характеристики в авторском прочтении винодела и отражении терруара местности.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Блан» произведено из винограда сортов Шардоне (возраст лоз 15 лет) и Совиньон Белый (возраст лоз 16 лет). Цвет вина от светло-соломенного до соломенного. Аромат свежий, с тонами белых фруктов и легкими цветочными оттенками на фоне минеральных нот. Вкус чистый, полный, но при этом лёгкий и гармоничный. Вино выгодно подчеркнет зеленые салаты с морепродуктами, закуски с креветками и семгой, а также птицу с овощами.

Wines of the Chateau Tamagne brand are natural wines for a wide range of consumers, distinguished by pure aromas and tastes. The wines are made from selected grapes collected in the vineyards of the Yuzhnaya agrofirma, located on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. All of wines were created without aging to demonstrate the varietal characteristics in the author's interpretation of the winemaker and reflect the terroir of the area.

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Blanc» is made from Chardonnay grapes (vines are 15 years old) and Sauvignon Blanc (vines are 16 years old). The color of the wine varies from light straw to straw. The aroma is fresh, with tones of white fruits and light floral shades against the background of mineral notes. The taste is clean, full, but at the same time light and harmonious. The wine will complement green salads with seafood, appetizers with shrimp and salmon, as well as poultry with vegetables.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 28 лет. Активные, ответственные, предпочитают семейный отдых, отдых с друзьями за городом, увлечены работой, редко совершают импульсивные покупки / Women and men from 28 years old. Active, responsible, prefer family vacations, vacations with friends outside the city, passionate about work, rarely make impulsive purchases

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, лаконичный дизайн, интерес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / Choice in search price and quality, laconic design, interest in the brand, confidence in the product, choice for further attachment

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Medium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Chateau Tamagne. Blanc/Шато Тамань. Блан»  
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Blanc»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Совиньон Белый Chardonnay, Sauvignon Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки; оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	13.09.2023; 03.10.2023
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне - 141,24 ц/га; Совиньон Белый - 114,26 ц/га Chardonnay - 141,24 c/ha ; Sauvignon Blanc - 114,26 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 15 лет; Совиньон Белый - 16 лет Chardonnay - 15 years; Sauvignon Blanc - 16 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 сусла 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 и купажирование 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 and the wine material is blended.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного From light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, с тонами белых фруктов и легкими цветочными оттенками на фоне минеральных нот Fresh, with white fruit tones and light floral notes against a background of mineral notes
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Clean, full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °C

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 7,4 cm / h 31,9 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037257946

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037257943

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

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