



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

Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne Orange»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Сухое белое «Шато Тамань. Оранж» — это настоящий солнечный спектр эмоций в бокале. В аромате переплетаются теплые ноты меда, цитрусовой свежести и пряной глубины, а вкус радует насыщенной текстурой и ярким, сочным послевкусием. Цвет играет переливами — от золотисто-соломенного до сияющего янтарного. «Шато Тамань. Оранж» отличается универсальностью и гармонично сочетается с самыми разными блюдами, особенно эффектно подчеркивая вкус легких закусок, птицы и морепродуктов.

Отличительная особенность технологии производства «Шато Тамань. Оранж» — это ферментация белого сорта винограда Цитронный Магарача по «красной схеме», то есть с последующей длительной постферментативной выдержкой в контакте с мезгой. Виноград загружают в винификатор целыми гроздьями и проводят брожение на чистых культурах дрожжей. Мезгу орошают для лучшей экстракции веществ из кожицы винограда и выдерживают не менее 6 месяцев с постоянным контролем показателей, после чего проводится прессование.

«Chateau Tamagne. Orange» dry white wine is a true solar spectrum of emotions in a glass. The bouquet is a blend of warm notes of honey, citrus freshness, and spicy depth, while the taste delights with a rich texture and a bright, juicy finish. The color shimmers with hues from golden-straw to shining amber. «Chateau Tamagne. Orange» is versatile and pairs harmoniously with a wide variety of dishes, especially accentuating the flavors of light appetisers, poultry, and seafood.

A distinctive feature of the production technology for «Chateau Tamagne. Orange» is the fermentation of the white grape variety Citron Magaracha using the red wine method—that is, with subsequent prolonged post-fermentative aging with the must. The grapes are loaded into the fermentor as whole clusters and fermented with pure yeast cultures. The must is regularly irrigated for better extraction of compounds from the grape skins and aged for at least 6 months with constant parameter

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 23+, доход средний и выше, интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют / Men and women aged 23+, with medium to high income, interested in wines, knowledgeable and seeking to improve their expertise, who love experimenting

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин / To keep up with the trends, experiment, try new products, find an alternative to preferred European-style wines

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников, деловой обед или ужин, романтическое свидание / Meetings with friends and relatives, business lunches or dinners, romantic dates

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low Premium



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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача Citron Magaracha
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	132,38 ц/га 132,38 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда не проводят, а осуществляют загрузку в емкость из нержавеющей стали целыми гроздьями. Брожение проводят на чистых культурах дрожжей, которые задают в соответствии с рекомендациями фирм производителей, используя сусло, образовавшееся при загрузке винограда. Верхнюю часть мезги систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность для лучшей экстракции фенольных и ароматических веществ из кожицы винограда. Брожение проводят при температуре 16-18°C. Процесс хранения и выдержки на мезге не менее 6 месяцев, после окончания брожения, с постоянным органолептическим и физико-химическим контролем всех показателей, а также постоянной доливкой доплна и уходом за виноматериалом. По окончании срока выдержки проводят прессование с отделением сусла самотека и прессовых фракций. No crushing of grapes is performed; whole clusters are loaded into a stainless-steel tank. Fermentation is carried out with pure yeast cultures, added according to the manufacturers' recommendations, using the must released during grape loading. The cap is systematically irrigated by pumping the must from the bottom over the top for better extraction of phenolic and aromatic compounds from the grape skins. Fermentation is conducted at 16-18°C. The process of aging on the skins lasts for at least 6 months after fermentation, with constant organoleptic and physical-chemical monitoring of all parameters, as well as regular topping-up and care of the wine. Upon completion of the aging period, pressing is carried out, separating the free-run juice from the press fractions.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на мезге не менее 6 месяцев Aging on the must for at least 6 months

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 max. 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,5-7,5 г/л 5,5-7,5 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От соломенного с золотистым оттенком до золотистого с оттенками от оранжевых до янтарных From straw with golden hues to golden with shades ranging from orange to amber
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, комплексный с преобладанием тонов спелых фруктов на фоне пряных растительных нот Developed, complex, with predominant tones of ripe fruit against a background of spicy herbal notes
ВКУС TASTE	Полный, с плотной структурой, приятной гармоничной свежестью и долгим развивающимся послевкусием Full-bodied, with a dense structure, pleasant balanced freshness, and a lasting developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 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 / 1,208 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:
4680644522913

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522910

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