



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

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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Совиньон» создано из винограда сорта Совиньон Белый, выращенного на виноградниках, раскинувшихся на солнечных склонах Таманского полуострова. Совиньон — один из самых узнаваемых сортов мира, и в этой интерпретации он ярко отражает особенности местного терруара. Его характер невозможно перепутать: свежие ноты крыжовника, листьев черной смородины и легкая травянистость соединяются с тонким минеральным акцентом.

Для «Шато Тамань. Совиньон» ягоды собирают при оптимальной сахаристости 19-21%, затем целыми гроздьями без гребнеотделения, загружаются в емкость из нержавеющей стали. Брожение проводится на чистых культурах дрожжей в емкостях при контролируемой температуре 16-18 градусов с последующей выдержкой на дрожжевом осадке с проведением перемешивания, не менее 1 месяца. Цвет вина — светло-соломенный с нежными зеленоватыми бликами. В аромате раскрывается гармония цитрусовых оттенков, плавно переходящих в тропические фрукты. Во вкусе «Шато Тамань. Совиньон» поражает сочной свежестью, мягкой кислотностью и выразительным характером. Отлично подчеркнет вкус морепродуктов, устриц, рыбы на гриле и салатов со свежей зеленью и цитрусовыми соусами. Отличный выбор и как аперитив — за счёт своей сочности и свежести.

This Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula», the dry white «Chateau Tamagne. Sauvignon», is crafted from Sauvignon Blanc grapes grown in vineyards on the sunny slopes of the Taman Peninsula. Sauvignon is one of the world's most recognizable varieties, and this interpretation of it vividly reflects the local terroir. Its character is unmistakable: fresh notes of gooseberry, black currant leaves, and a subtle herbaceous quality are combined with a delicate mineral accent.

For «Chateau Tamagne. Sauvignon», the grapes are harvested at an optimal sugar level of 19-21 %. The whole grape clusters are then loaded into stainless steel tanks. Fermentation is carried out with pure yeast cultures at a controlled temperature of 16-18°C, followed by aging on the lees with bâtonnage for at least one month. The wine has a light straw color with gentle greenish highlights. The aroma reveals a harmony of citrus tones that smoothly transition to tropical fruits. On the palate, «Chateau Tamagne. Sauvignon» impresses with its juicy freshness, soft acidity, and distinctive character. It complements perfectly the taste of seafood, oysters, grilled fish, and salads with fresh greens and citrus dressings. It's also an excellent choice as an apéritif, thanks to its juiciness and freshness.

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 полу-остров» сухое белое «Chateau Tamagne Sauvignon/Шато Тамань Совиньон»
Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Sauvignon»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Совиньон Белый Sauvignon Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation; metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	76,14 ц/га 76,14 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноград собирается вручную на сахарах 19-21%. Затем, целыми гроздьями без гребнеотделения, загружается в емкость из нержавеющей стали. Брожение проводится на чистых культурах дрожжей в емкостях при температуре 16-18 градусов. После брожения производится разгрузка винификатора. The grapes are hand-harvested at 19-21 % sugar content. Whole clusters are loaded into stainless steel tanks without destemming. Fermentation is carried out using pure yeast cultures in tanks at a temperature of 16-18°C. Upon completion of fermentation, the fermentor is emptied.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на дрожжевом осадке с проведением перемешивания не менее 1 месяца Aged on the lees with bâtonnage for at least one month



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	5,0-7,0 г/л 5,0-7,5 g/l

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal
----------------------------	------------------------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком Light straw color with a greenish tinge
АРОМАТ BOUQUET	Характерный, сортовой Characteristic, varietally accurate
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, 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:
4680644522906

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522903

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