



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Красное Тамани.Шато Тамань»
Russian dry red wine Rouge de Tamagne: Chateau Tamagne with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия Fleurs du Sud от бренда Chateau Tamagne завоевала особенное внимание представительниц прекрасного пола за свежий аромат с нотками ягод, фруктов и выраженной цветочной доминантой. Неповторимость линейки подчеркнута яркой этикеткой в стиле Прованс. Серия представлена тремя видами сухих вин: белым, розовым и красным, благодаря чему каждый сможет насладиться выбором по вкусу. Вина Fleurs du Sud призваны создавать весенне-летнее настроение, добавляя краски в городские будни.

Для создания сухого красного вина «Красное Тамани. Шато Тамань» виноделы отдали предпочтение уникальному купажу, сочетающему автохтонные и гибридные сорта винограда, адаптированные к терруару Тамани. В составе — Краностоп Анапский, Цимлянский Черный, Амур, Саперави, Франковка, Анчелотта Таманская, а также Каберне Совиньон, Мерло и Молдова. Все сорта выращены на виноградниках агрофирмы «Южная» в границах ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров». Цвет вина в бокале от красного до темно-красного с гранатово-рубиновым оттенком. Сложный аромат с преобладанием красных фруктов и ягод на фоне цветочных нот дополняет мягкий и бархатистый вкус. В качестве фудпейринга для «Красного Тамани» рекомендуются блюда из запеченного или тушеного мяса, а также различные сорта сыра.

The Fleurs du Sud wine line by Chateau Tamagne has won over many women with its fresh fragrance, blending berry, fruit, and floral notes. Its unique character is emphasized by a striking label inspired by the Provence style. This collection offers three dry wines: white, rosé, and red. Each boasts a unique quality, ensuring there's something to please every palate. Fleurs du Sud wines capture the essence of spring and summer, infusing everyday city life with vibrant hues and joy.

To craft the Rouge de Tamagne: Chateau Tamagne dry red wine, the winemakers went for a distinctive blend of autochthonous and hybrid grapes, perfectly adapted to the Taman terroir. The blend features Krasnostop Anapsky, Tsimlyansky Black, Amur, Saperavi, Frankovka, and Ancelotta Tamanskaya, as well as Cabernet Sauvignon, Merlot, and Moldova. All grapes are grown in the vineyards of the Yuzhnaya agrofir within the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status area. The wine in the glass spans from a vibrant red to a deep, rich hue with a garnet-ruby sheen. A rich nose of red fruits and berries, with floral nuances, complements the wine's smooth, velvety flavor. Rouge de Tamagne pairs wonderfully with roasted or stewed meats and a wide array of cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно женщины 25+, имеющие средний достаток, предпочитающие легкие сухие вина / Mostly women aged 25+, with an average income, preferring light dry wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественное вино «на каждый день» по разумной цене в ярком цветочном оформлении / Quality wine «for every day» at a reasonable price in a bright floral design
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента «medium» / Russian wine of the price segment «medium»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Амур, Каберне Совиньон, Франковка, Цимлянский Черный, Анчелотта Таманская, Мерло, Крестостоп Анапский, Саперави, Молдова Amur, Cabernet Sauvignon, Frankovka, Tsimlyansky Black, Ancelotta Tamanskaya, Merlot, Krasnostop Anapsky, Saperavi, Moldova
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 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 и ручной Mechanised and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPE	Амур - 82,33 ц/га, Каберне Совиньон - 116,31 ц/га, Франковка - 76,23 ц/га, Цимлянский Черный - 87,50 ц/га, Анчелотта Таманская - 99,78 ц/га, Мерло - 119,50 ц/га, Крестостоп Анапский - 98,65 ц/га Саперави - 100,82 ц/га, Молдова - 54,29 ц/га Amur - 82,33 c/ha; Cabernet Sauvignon - 116,31 c/ha; Frankovka - 76,23 c/ha; Tsimlyansky Black - 87,50 c/ha; Ancelotta Tamanskaya - 99,78 c/ha; Merlot - 119,50 c/ha; Krasnostop Anapsky - 98,65 c/ha; Saperavi - 100,82 c/ha; Moldova - 54,29 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Амур - 25 лет, Каберне Совиньон - 9 лет, Франковка - 22 года, Цимлянский Черный - 8 лет, Анчелотта Таманская - 5 лет, Мерло - 5 лет, Крестостоп Анапский - 6 лет, Саперави - 8 лет, Молдова - 15 лет Amur - 25 years; Cabernet Sauvignon - 9 years; Frankovka - 22 years; Tsimlyansky Black - 8 years; Ancelotta Tamanskaya - 5 years; Merlot - 5 years; Krasnostop Anapsky - 6 years; Saperavi - 8 years; Moldova - 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «красному способу». 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 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериала. Grapes are harvested at a sugar content of 19-21%. They are then processed following the red method. 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. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterwards, the wine is blended.



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,2 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофражик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250497

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250494

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:
12

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % 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	80,0 ккал 80,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с гранатовым или рубиновым оттенком Bright to dark red with a garnet or ruby sheen
АРОМАТ BOUQUET	Развитый Well-developed
ВКУС TASTE	Мягкий, бархатистый Soft, velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °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