



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «Шато Тамань. Розе»  
Russian semi-dry rosé wine «Chateau Tamagne. Rosé» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Сортовая серия Chateau Tamagne – это качественные вина для широкого круга потребителей – их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Вина изготовлены из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края. Переработка ведётся на высокотехнологичном европейском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Серия Chateau Tamagne создана по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «Шато Тамань. Розе» изготовлено из сортов Каберне Совиньон, Мерло и Мускат Гамбургский. В бокале оттенки от нежно-розового с жемчужным отблеском до более насыщенного телесно-розового тона. Аромат раскрывается мягко и последовательно: лёгкие сливочные нюансы переплетаются с деликатной фруктовой сладостью. Вкус свежий, округлый, с деликатной остаточной сладостью и гармоничной кислотностью, создающей баланс. «Шато Тамань. Розе» органично сочетается с лёгкими закусками, овощами на гриле, мягкими сырами и блюдами из морепродуктов. Рекомендуемая температура подачи 10-12 °C.

The Chateau Tamagne series is a range of quality wines aimed at a wide audience and distinguished by its typicity, pure bouquet, and clean taste. The wines are crafted from selected grapes harvested from the vineyards of the Yuzhnaya Agrofirma on the Taman Peninsula in the Krasnodar Krai. Processing is carried out using high-tech European equipment, which allows for the production of excellent base wine. The Chateau Tamagne series is crafted using classical techniques, and malolactic fermentation is employed to reduce acidity, resulting in wines that are softer and more harmonious.

Russian semi-dry rosé wine 'Chateau Tamagne. Rosé' with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is crafted from Cabernet Sauvignon, Merlot, and Muscat Hamburg varieties. In the glass, it shows hues ranging from pale pink with a pearly sheen to a deeper, fleshy pink tone. The bouquet unfolds softly and progressively: light creamy nuances intertwine with delicate fruity sweetness. The taste is fresh and rounded, with delicate residual sweetness and harmonious acidity that creates balance. 'Chateau Tamagne. Rosé' pairs organically with light starters, grilled vegetables, soft cheeses, and seafood dishes. The recommended serving temperature is 10-12°C.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 28 до 45 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в госучреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: семейный отдых, отдых с друзьями за городом, кулинария, увлечены работой, не интересуются дорогими товарами и реже совершают импульсивные покупки, активные, ответственные / Men and women aged 28 to 45. Occupation: salaried employees and employees working in government institutions, ranging from manager to mid-level executive. Interests: family time, socialising with friends in the countryside, cooking. They are dedicated to their work, not interested in premium products, and make impulse purchases less frequently. They are active and responsible

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 / Their choice is driven by price and quality, a minimalist design, an interest in the brand, confidence in the product, and the potential for long-term loyalty

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

Middle

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон, Мерло, Мускат Гамбургский Cabernet Sauvignon, Merlot, Muscat Hamburg
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; оцинкованная с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected, trellis system: metal with a single wire tier, AZOS formation; galvanised metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,39 ц/га 106,39 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	9 лет 9 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 20,0 г/100см <sup>3</sup> . Переработку и прессование винограда проводят по специальной технологической схеме каждого сорта отдельно. Мезгу сульфитируют и охлаждают до 15-16 °С. Проводят стекание мезги в прессе и прессование в мягком режиме. Полученное сусло охлаждают до 14-16 °С. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. Брожение останавливают при содержании сахаров 8-18 г/дм <sup>3</sup> , путем охлаждения до - 0 °С. Последующие операции по обработке и хранению проводят при пониженных температурах. На основании утвержденного образца дегустационной комиссией проводят купажирование виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 20 g/100 cm <sup>3</sup> . Processing and pressing of each grape variety are carried out separately. The pomace is sulphited and cooled to 15-16 °C. Pomace draining and pressing are carried out using the gentle cycle. The resulting must is cooled to 14-16 °C. Must fining is carried out using flotation. Fermentation is then conducted in stainless steel tanks at 16-18 °C. Fermentation is halted when the residual sugar content reaches 8-18 g/dm <sup>3</sup> by cooling to 0 °C. Subsequent operations for processing and storage are carried out at reduced temperatures. Based on the sample approved by the tasting commission, blending of the wine base is carried out.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8,0-18,0 г/л 8,0-18,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от розового с жемчужным оттенком до розового с телесным оттенком Varying intensity, with hues ranging from pink with a pearly hint to pink with a fleshy hint
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный с сочетанием легких сливочно-фруктовых нот Developed and harmonious with a combination of light creamy and fruity notes
ВКУС TASTE	Мягкий, свежий Soft and fresh
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °С 10-12 °С

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 / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,1 cm / h 29,6 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644523392

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644523399

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