



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Руж. Шато Тамань»
Russian dry red wine «Rouge. Chateau Tamagne» 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» сухое красное «Руж. Шато Тамань» изготовлено из сортов Цвайгельт Таманский и Саперави. В бокале оно глубокого красного цвета с благородными рубиновыми бликами. В сочном, выразительном аромате ощущаются оттенки черных и красных фруктов. В округлом, насыщенном вкусе преобладают тона чернослива и вяленой вишни. Хорошо структурированные, мягкие танины составляют гармоничное сочетание с фруктовой кислотностью. Сухое красное «Руж. Шато Тамань» хорошо сочетается с блюдами из белого мяса и овощами на гриле. Рекомендуемая температура подачи – 14–16 °С.

The Chateau Tamagne varietal series is a range of quality wines aimed at a wide audience, distinguished by their varietal typicity, pure bouquet, and clean taste. The wines are crafted from selected grapes harvested from the vineyards of the Yujnaya Agricultural Company 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.

The Russian dry red wine 'Rouge. Chateau Tamagne' with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is made from the Tamagne Zweigelt and Saperavi varieties. In the glass, it presents a deep red colour with noble ruby highlights. The juicy, expressive bouquet reveals notes of black and red fruits. In the rounded, rich taste, flavours of prunes and dried cherries predominate. Well-structured, soft tannins create a harmonious balance with the fruit acidity. The dry red 'Rouge. Chateau Tamagne' pairs well with white meat dishes and grilled vegetables. The recommended serving temperature is 14–16°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 гос.учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: семейный отдых, отдых с друзьями загородом, кулинария, увлечены работой, не интересуются дорогими товарами и реже совершают импульсивные покупки, активные, ответственные / Women and men aged between 28 and 45. Occupation: Employed in the private or public sector, ranging from manager to mid-level executive positions. Interests: family time, socialising with friends in the countryside, cooking. They are dedicated to their work, not interested in premium goods, 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, интрес 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

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Руж. Шато Тамань»
Russian dry red wine «Rouge. Chateau Tamagne» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгелт Таманский, Саперави Tamagne Zweigelt, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки; оцинкованная с тремя ярусами проволоки Stem unprotected, trellis system: metal with a single wire tier; galvanised with three wire tiers
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanised and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь-Октябрь September-October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Саперави - 82,47 ц/га, Цвайгелт Таманский - 133,42 ц/га Saperavi - 82,47 q/ha, Tamagne Zweigelt - 133,42 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Саперави - 11 лет, Цвайгелт Таманский - 12 лет Saperavi - 11 years, Tamagne Zweigelt - 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах от 21%. Переработка проводится по «красному способу» отдельно каждого сорта. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится отделение бродящего сусла от мезги, мезгу прессуют. После спиртового брожения проводят внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания ЯМБ, проводится купажирование виноматериала и утверждение образца дегустационной комиссией. Grapes are harvested at sugar levels of 21% or higher. The processing follows the 'red method', with each grape variety processed separately. After crushing the grapes, the resulting pomace is sulphurised to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at temperatures up to 25°C. The pomace 'cap' at the top of the tanks is regularly irrigated by pumping the lower must layers to the surface for better extraction of colour compounds from the grape skins. After fermentation, the fermenting must is separated from the pomace, and the pomace is then pressed. Following alcoholic fermentation, a pure culture of bacteria is introduced for MLF. After the completion of MLF, blending of the base wine is carried out, and the sample is approved by the tasting commission.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки в дубе No oak ageing

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0% 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 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с гранатовым или рубиновым оттенком From red to deep red with garnet or ruby hue
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, насыщен тонами черных и красных фруктов Developed, rich with notes of black and red fruits
ВКУС TASTE	Чистый, полный, округлый, гармоничный Clean, full, well-rounded, balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °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 / 1,257 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523200

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523207

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