



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием
 «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань»
 Игристые вина серии «Шато Тамань»
 Russian sparkling brut rosé wine «Chateau Tamagne» with Protected
 Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»
 Chateau Tamagne sparkling wine series

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия игристых вин Chateau Tamagne — представляет собой лёгкие, питкие образцы, разработанные российскими виноделами Центра энологии Chateau Tamagne в партнерстве с экспертами из Института энологии провинции Шампань (Франция) в 2006 году. Вина производятся методом Шарма: процесс брожения проводится в больших резервуарах (акратофорах), что позволяет выпускать большие партии элегантных игристых вин для широкого круга потребителей.

Розовый брют Chateau Tamagne представлен в купаже сортов Алиготе, Бианка, Мускат Оттонель, Мюллер-Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Рислинг Рейнский, Ркацители, Солярис Таманский, Уньи Блан, Цитронный Магарача, Шардоне, Каберне Совиньон, выращенных и собранных на виноградниках Таманского полуострова. Цвет варьируется от светло-розового до насыщенного розового, сохраняя свежесть и прозрачность тона. Аромат развитый, с хорошо выраженными фруктово-ягодными тонами. Полный и гармоничный вкус, красивая и продолжительная игра вина станут идеальными спутниками любого торжества. Охлаждённый до 6–8 °С розовый брют станет прекрасным аперитивом в сочетании с лёгкими фуршетными закусками.

The Chateau Tamagne sparkling wine series comprises light, easy-to-drink wines developed by Russian winemakers at the Chateau Tamagne Centre of Oenology in partnership with experts from the Institute of Oenology in the Champagne province (France) in 2006. The wines are produced using the Charmat method: the fermentation process takes place in large tanks (autoclaves), allowing for large batches of elegant sparkling wines for a wide range of consumers.

The Chateau Tamagne rosé brut is presented as a blend of Aligoté, Bianca, Muscat Ottonel, Müller-Thurgau, Pervenets Magaracha, Pinot Blanc, Rhine Riesling, Rkatsiteli, Solaris Tamansky, Ugni Blanc, Citron Magaracha, Chardonnay, and Cabernet Sauvignon, grown and harvested in the vineyards of the Taman Peninsula. Its colour ranges from light pink to a deeper pink, maintaining freshness and clarity of tone. The bouquet is developed, with well-defined fruity and berry notes. Its full and harmonious taste, along with a fine, persistent bead, make it a perfect companion for any celebration. Served chilled to 6–8 °C, this rosé brut makes a splendid aperitif and pairs well with light buffet-style starters.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
 ПОТРЕБИТЕЛЯ
 PORTRAIT OF POTENTIAL
 CONSUMER

Женщины и мужчины от 25 до 40 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в гос.учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: домашние вечеринки, отдых с друзьями за городом, свидания. Любят активно проводить выходные, увлечены работой, активные, ответственные, общительные / Men and women aged between 25 and 40. Occupation: employed in the private or public sector, ranging from manager to mid-level executive positions. Interests: home parties, weekend getaways with friends, dates. They enjoy active weekends and are enthusiastic about their job, energetic, responsible, and sociable

МОТИВЫ ДЛЯ
 СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
 MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, интерес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / Seeking value for money; interest in the brand; confidence in the product; aiming to find a reliable go-to choice

ПОВОДЫ ДЛЯ
 ПОТРЕБЛЕНИЯ
 REASONS FOR
 CONSUMPTION

Встреча с друзьями, свидание, домашняя вечеринка / Gatherings with friends, dates, home parties

ЦЕНОВОЕ
 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
 PRICE POSITIONING

Middle



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань» Игристые вина серии «Шато Тамань»

Russian sparkling brut rosé wine «Chateau Tamagne» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula» Chateau Tamagne sparkling wine series

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Бианка, Мускат Оттонель, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Рислинг Рейнский, Ркацители, Солярис Таманский, Уньи Блан, Цитронный Магарача, Шардоне, Каберне Совиньон Aligoté, Bianca, Muscat Ottonel, Müller-Thurgau, Pervenets Magarach, Pinot Blanc, Rhine Riesling, Rkatsiteli, Solaris Tamansky, Ugni Blanc, Citron Magarach, Chardonnay, Cabernet Sauvignon
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 wire tier, AZOS formation; 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 - Октябрь August-October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	116,76 ц/га 116,76 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 15,0 г/100см³. Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 15 g/100 cm³. Grape processing and pressing are carried out for each variety separately, using a gentle cycle to avoid extracting polyphenols from the grape skins. The must is fined using the flotation technique. Fermentation is then conducted in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20 °С. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO₂ - герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм³ сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20 °С, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0 °С. Предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7 - +10 °С и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4 °С. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов. During secondary fermentation the fermenting blend is directed for champagnisation in fermentation tanks. Fermentation is carried out at temperatures not exceeding 20°C. For the first 24 hours, fermentation is open; after active CO₂ release begins, it is sealed. During the secondary fermentation process, no less than 18 g/dm³ of sugar must be fermented, and a pressure of no less than 450 kPa at 20°C must be achieved in the fermentation tank. Subsequently, fermentation is halted by cooling the tirage mixture to 0°C. The pre-champagnised wine is then cooled to +7-10°C and racked off the yeast lees. Then the champagnised wine is cooled to -4°C. The wine is cooled within no more than 18 hours, after which it is held at the cooling temperature for at least 48 hours.

ВЫДЕРЖКА
Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/л 6,0-15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал 75,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового From light pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed and delicate, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full and harmonious, without oxidation notes
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 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 / 1,640 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,4 cm / h 31,2 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4607062864333

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14607062864330

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 16