



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань. Шардоне-Совиньон»

Russian white semi-sweet wine «Chateau Tamagne. Chardonnay-Sauvignon» 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 качественный виноматериал. Серия Chateau Tamagne создана по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина являются более мягкими и гармоничными.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань. Шардоне-Совиньон» представлено в купаже Шардоне и Совиньон Блан. Классическое сочетание сортов формирует сбалансированный профиль с мягкой, освежающей текстурой и лёгкой ароматической выразительностью.

Цвет вина в бокале переливается светло-соломенным с золотистыми оттенками. Аромат свежий, с деликатными цветочными и фруктовыми нотами. Вкус мягкий, полный, гармоничный, с приятной сладостью и чистым послевкусием. «Шато Тамань. Шардоне-Совиньон» идеально для встреч с друзьями, семейных ужинов и отдыха за городом. Хорошо сочетается с лёгкими закусками, салатами, блюдами из рыбы и птицы. Рекомендуемая температура подачи 5–7 °C.

The Chateau Tamagne varietal series is a range of quality wines aimed at a wide audience, distinguished by their 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 quality 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 white semi-sweet wine «Chateau Tamagne. Chardonnay-Sauvignon» with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is presented as a blend of Chardonnay and Sauvignon Blanc. This classic blend of varieties creates a balanced profile with a soft, refreshing texture and light aromatic expressiveness.

In the glass, the wine shimmers with a light straw colour and golden hues. The bouquet is fresh, with delicate floral and fruity notes. The taste is soft, full, and harmonious, with pleasant sweetness and a clean aftertaste. 'Chateau Tamagne. Chardonnay-Sauvignon' is perfect for get-togethers with friends, family dinners, and countryside vacations. It pairs well with light starters, salads, and dishes featuring fish and poultry. The recommended serving temperature is 5–7°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 за городом, 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, 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

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань. Шардоне-Совиньон»
Russian white semi-sweet wine «Chateau Tamagne. Chardonnay-Sauvignon» 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	Шардоне, Совиньон Белый Chardonnay, 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; 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	Шардоне - 77,72 ц/га, Совиньон Белый - 79,53 ц/га Chardonnay - 77,72 q/ha, Sauvignon Blanc - 79,53 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 9 лет, Совиньон Белый - 11 лет Chardonnay - 9 years, Sauvignon Blanc - 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 20,0 г/100см ³ . Переработку и пресование 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 градусов. Брожение останавливают при содержании сахаров 18-38 г/дм ³ , путем охлаждения до - 0°С. Последующие операции по обработке и хранению проводят при пониженных температурах. Grapes are harvested with sugar content of at least 20 g/100 cm ³ . Processing and pressing of each grape variety, are carried out separately and gently to avoid extracting polyphenols from the grape skins. The must is fined using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. Fermentation is halted when the residual sugar content reaches 18-38 g/dm ³ by cooling to 0°C. Subsequent operations for processing and storage are carried out at reduced temperatures.
ВЫДЕРЖКА	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	18,0-38,0 г/л 18,0-38,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	84,8 ккал 84,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с золотистым оттенком From light straw to straw with a golden hue
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой, с лёгкими цветочными и фруктовыми нотами Typical, varietal, with light floral and fruity notes
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, гармоничный, без посторонних тонов Full, soft, harmonious, without extraneous tones
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °С 5-7 °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 / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,9 cm / h 29,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523293

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523290

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