



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" aged dry white "Müller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном тираже и дизайне с серой этикеткой - это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом вине воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный и собранный на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв» урожая 2021 года изготовлено из одноименного сорта винограда нормандского происхождения Мюллер-Тургау, успешно выращенного на Таманском полуострове. Ранее полагалось, что сорт был создан после скрещивания Рислинга и Сильванера, однако последние исследования ДНК показывают, что родителями являются некоторые французские сорта.

Лимитированное вино «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв» было выдержано в бочке из акации на протяжении 12 месяцев. Цвет вина в бокале светло-соломенного оттенка с кристаллическим блеском. В аромате доминируют сортовые ноты в сочетании с древесными тонами. Вкус демонстрирует прекрасную кислотность, которая дарит ему свежий характер и гармонию с букетом. В качестве гастрономической пары к сухому белому «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв» прекрасно подходят морепродукты, паста с креветками, морская рыба на гриле с овощами, а также лазанья с грибами и сыром.

A series of wines "Chateau Tamagne Reserve" in a limited edition and design with a gray label is the result of many years of work with a barrel of winemakers, during which the aging of wines in barrels of different types of wood and different places of origin was tested. Each wine embodies many years of experience, skill and talent of "Kuban-Vino" winemakers. For production we use the grapes grown and harvested in the best areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Region.

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" aged dry white "Müller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve" of the 2021 harvest is made from the same-named grape variety of Norman origin Müller-Thurgau, successfully grown on the Taman Peninsula. Previously it was believed that the variety was created by crossing Riesling and Sylvaner, but recent DNA studies show that French varieties are the parents.

Limited wine «Müller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve» was aged in an acacia barrel for 12 months. The color of the wine in the glass is a light straw color with a crystalline sheen. The aroma is dominated by varietal notes combined with woody tones. The taste demonstrates excellent acidity, which gives it a fresh character and harmony with the bouquet. As a gourmet pair with dry white "Müller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve" is seafood, pasta with shrimp, grilled sea fish with vegetables, as well as lasagne with mushrooms and cheese.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нём разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений/ Men and women 30+ with an upper-middle income. Well educated, passionate about wine and well versed in it. Open to new things, looking for perfect combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом деловой презент, подарок, в личную винотеку/коллекцию/ A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - business present, gift, personal wine collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай/ Gastronomic dinner with family, business dinner, special occasion

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса premium/ Russian aged premium wines

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Мюллер Тургау. Шато Тамань Резерв»
Russian wine with a protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” aged dry white “Müller Thurgau. Chateau Tamagne Reserve”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Мюллер Тургау Müller Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - одноплоскостная с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь 2021 г. September 2021
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	134,6 ц/га 134,6 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Механизированный сбор винограда осуществляется на сахарах 18-20%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и последующей выдержкой в бочке The mechanized grape harvest is carried out on sugars of 18-20%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment and then aged in a barrel
ВЫДЕРЖКА FINING	В бочке из акации 12 месяцев In acacia barrel 12 months



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л 6,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,1 ккал 77,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного Light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание сортового аромата и древесных нот Combination of varietal aroma and woody notes
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °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 / 1,564 kg

Размер бутылки (диаметр, высота):
ø 8,6 см / h 30,6 см

Вложение в гофращик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037255898

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255895

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне (евро) /
Number of packages on a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10