Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Шардоне. Лимитированный выпуск. Шато Тамань Резерв»
Russian wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged dry white "Chardonnay. Limited edition. Chateau Tamagne Reserve»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

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

Шардоне – международный сорт винограда, который выращивают, без преувеличения, в разных уголках мира: в Калифорнии и Франции, Новой Зеландии и ЮАР, России и Италии. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках, одним из таких является «Шардоне. Лимитированный выпуск. Шато Тамань Резерв» урожая 2019 года.

Перед выдержкой в подземной галерее «Кубань-Вино» сусло настаивается на мезге в прессах с предварительным охлаждением. Созданное в контакте с французским дубом и выдержанное в нём на протяжении 12 месяцев, вино насыщается ярким сортовым ароматом и тёплыми древесными нотами. Дополнительная выдержка в бутылке 12 месяцев вносит завершающий штрих в процесс структуризации сенсорных характеристик.

Цвет в бокале приковывает внимание переливами от светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком. Вкус приятно свежий, полный, с продолжительным послевкусием. Наиболее подходящими гастрономическими парами к лимитированному «Шардоне. Шато Тамань Резерв» станут рыба под белым соусом, блюда из морепродуктов, а также белого мяса.

Collection of limited wines "Chateau Tamagne Reserve" with gray label is the result of many years of work by winemakers with a barrel, during which the aging of wines in wood of different types and different places of origin was tested. Many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino winemakers embodied in each wine of the collection. For production, we use grapes grown and harvested by hand in the best areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar region.

Chardonnay is an international grape variety that grown, without exaggeration, in different parts of the world: in California and France, New Zealand and South Africa, Russia and Italy. The best representatives of this variety traditionally matured in barriques, one of which is “Chardonnay. Limited edition. Chateau Tamagne Reserve" 2019.

Before aging in the underground gallery "Kuban-Vino", the wort infused on the pulp in presses with preliminary cooling. Created in contact with French oak and aged in it for 12 months, the wine is saturated with a bright varietal aroma and warm woody notes. An additional 12 months bottle aging adds the final touch to the sensory structuring process.

The color in the glass attracts attention with overflows from light straw to straw with a greenish tint. The taste is pleasantly fresh, full, with a long aftertaste. The most suitable gastronomic pairing for the limited Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" will be fish with white sauce, seafood and white meat.

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 нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of 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 - a business gift, present, in a personal winery / collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Шардоне. Лимитированный выпуск. Шато Тамань Резерв»
Russian wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged dry white "Chardonnay. Limited edition. Chateau Tamagne Reserve»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На кордонных формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	21 год 21 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой сусла на мезге в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда сорта Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°С (на клёпке из французского дуба), выдержка на осадке 3 месяца с баттонажем Infusion of must on the pulp in presses with preliminary cooling of the pulp of Chardonnay grapes. Batch flotation. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 ° C (on a French oak), aging on the lees for 3 months with boutonnage.
ВЫДЕРЖКА AGING	Произведено в контакте с дубом (на клёпке из французского дуба) и выдержано 12 месяцев в стали. Выдержка в бутылке после розлива 12 месяцев. Produced in contact with oak (on French oak rivets) and aged 12 months in steel. Aged in the bottle for 12 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4 г/дм3 Not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw with a greenish tint to straw
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание сортового аромата и древесных нот Combination of varietal aroma and woody notes
ВКУС TASTE	Приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием Pleasantly fresh, full with a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,564 kg

Размер / Size:
Ø 8,6 x h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037253214

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037253211

Код АП: 405

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

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

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