



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Russian sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged extra brut rose "CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных российских игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда – так называемый «самотек». Благодаря индивидуальному подходу команды виноделов, игристые вина этой серии неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов. Игристое розовое экстра брют «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг рейнский, Саперави, Пино Белый, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Цвет розовый, различной интенсивности от жемчужно-розового до розового. Букет яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть. Вкус насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью.

A series of russian aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" is a high-quality wines produced by classical technology. Only selected grapes after rigorous testing for maturity are suitable for the manufacture of this sparkling. Wine material for it is obtained without pressing the grapes - the so-called "free run juice". Due to the individual approach of the winemakers team, the sparkling wines of this series have repeatedly won awards at prestigious Russian and foreign competitions. Aged sparkling wine extra brut rose "Chateau Tamagne Reserve" is produced from grape varieties Chardonnay, Riesling, Saperavi, Pinot Blanc, harvested at the own vineyards of the «Yuzhnaya» agricultural firm on the Taman peninsula of the Krasnodar Territory. Prepared according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with an exposure of at least 9 months after the end of fermentation. Color pink, varying in intensity from pearl pink to pink. The bouquet is bright, harmonious, combining berry dominant and mineral freshness. The taste is rich and refined with a long developing finish and a pleasant tartness.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно мужчины 30-50 лет,  
имеющие достаток средний и выше среднего/  
Mostly men of 30-50 years old, with average  
income and above average income

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Классическое игристое с качественным  
оформлением / Classic sparkling with  
high-quality design

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Торжество, семейный праздник /  
Celebration, family party

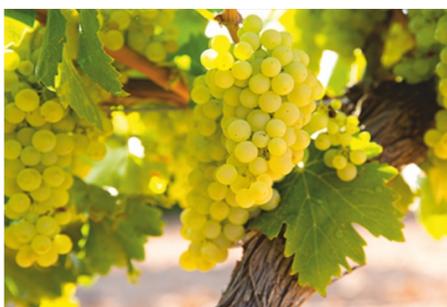
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Российское игристое вино класса "премиум"/  
Premium Russian sparkling wine

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» / Russian sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged extra brut rose "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, Рислинг рейнский, Саперави, Пино Белый Chardonnay, Riesling, Saperavi, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кустов кордонная. Grapes are grown in uncovered culture. Formation of bushes cordon
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-третья декада сентября First - thierd decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	Шардоне - 14 лет, Рислинг рейнский - 13, Саперави - 18, Пино Белый - 15 Chardonnay - 14 years, Riesling - 13, Saperavi - 18, Pinot Blanc - 15
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сортов винограда Шардоне, Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C. Использование в купаже виноматериалов углекислотной мацерации "Молодой" из сорта Саперави. Short-term infusion in presses with preliminary cooling of the pulp of grape varieties Chardonnay, Riesling. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. Use in a blend of wine materials carbonic acid maceration "Molodoe" from the Saperavi variety.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Условия 14°C. Bottle fermentation on lease for at least 9 month. Conditions 14°C.



ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 month after the end of fermentation
-------------------	--

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6 г/дм3 Less 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/дм3 5,0-8,0 g/dm3

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал (326 кДж) 77,9 kcal (326 KJ)
----------------------------	---

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	Розовый различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового Pink, varying in intensity from pearl pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть Bright, harmonious, combining berry dominant and mineral freshness
ВКУС TASTE	Насыщенный и изысканный с долгим, развивающимся послевкусием и приятной терпкостью Rich and refined with a long, developing aftertaste and pleasant astringency

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 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

Доступный объем/Available volume:  
0,75L / 1,632 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 10,0 см/ h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
4

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037250749

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037250746

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
55

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
11