



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино коллекционное сухое красное "ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2016 / Collection dry red wine «PREMIER ROUGE. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2016

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина - вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается в марте 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки специальной винотеки для дальнейшего хранения. Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых параметрах помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Вино коллекционное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» урожая 2016 – это союз международных и автохтонных сортов винограда, у каждого из которых свой неповторимый характер. Для его производства виноделы используют отборные ягоды сортов Мерло, Каберне Совиньон, Саперави и Красностоп Анапский. На протяжении 12 месяцев виноматериал выдерживался в бочках из американского и французского дуба. Как и прочие вина коллекции, вино проходит дополнительную выдержку длительностью 50 месяцев в бутылке при контролируемых параметрах. «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» 2016 года выпущено ограниченным тиражом – 317 бутылок.

Вино чарует тёмно-рубиновым цветом с гранатовыми оттенками и рубиновыми искрами. В насыщенном букете отчетливо прослеживаются тона красных и черных фруктов на фоне благородного зрелого дуба, с оттенком нежного сливочного крема. Вкус полный и бархатистый со сладкими гармоничными танинами, приятно терпкий и продолжительный. Коллекционное «Премьер Руж» от Chateau Tamagne отлично сочетается с говяжьим филе, белым мясом и сырами, ягнёнком на гриле или пернатой дичью в винном соусе.

Collection aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. They embodied many years of experience, skill and talent of winemakers "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 vintage were placed on the shelves of a special wine cellar for further storage. The peculiarity of the collection is the additional maturation of wines in bottles for at least three years under controlled room parameters, due to which each sample acquires the most complex structure, developing aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste.

Collection dry red wine "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" of the 2016 harvest is a union of international and indigenous grape varieties, each of which has its own unique character. For its production, winemakers use selected berries of the Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi and Krasnostop Anapskiy varieties. For 12 months, the wine material was aged in American and French oak barrels. Like other wines of the collection, the wine undergoes an additional aging of 50 months in bottle under controlled parameters. Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve 2016 is a limited edition of 317 bottles.

The wine enchants with a dark ruby color with garnet hues and ruby sparks. In a rich bouquet, tones of red and black fruits are clearly traced against the background of a noble mature oak, with a touch of delicate butter cream. The palate is full and velvety with sweet harmonious tannins, pleasantly tart and long lasting. Collection "Premier Rouge" from Chateau Tamagne goes well with beef fillet, white meats and cheeses, grilled lamb or fowl in wine sauce.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина/ Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в личную винотеку, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "superpremium"/ Russian drinks of "superpremium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло, Каберне Совиньон, Саперави, Крaсностоп Анапский Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, Krasnostop Anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры: Мерло, Саперави и Крaсностоп Анапский - металлическая с одним ярусом проволоки, Каберне Совиньон - металлическая с двумя ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь-октябрь September - October
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Мерло - 73,3, Каберне Совиньон - 94,5, Саперави - 118,9, Крaсностоп Анапский - 97,8 Merlot - 73,3, Cabernet Sauvignon - 94,5, Saperavi - 118,9, Krasnostop Anapskiy - 97.8
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Мерло - 18, Каберне Совиньон - 20, Саперави - 16, Крaсностоп Анапский - 18-22 Merlot - 18, Cabernet Sauvignon - 20, Saperavi - 16, Krasnostop Anapskiy - 18-22
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel containers at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then it is removed from the sediment with further protection of the wine material.
ВЫДЕРЖКА	Выдержка в бочках из французского и американского дуба - 12 месяцев; выдержка в бутылке - 50 месяцев.
AGING	Aging in French and American oak barrels - 12 months; bottle aging - 50 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм ³ 6,0±1,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-красный с гранатовым оттенком и рубиновыми искрами Dark red with garnet hues and ruby sparkles
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами красных и черных фруктов на фоне благородного зрелого дуба, с оттенком сливочного крема Полный, бархатистый со сладкими гармоничными танинами, приятно терпкий и долгий
ВКУС TASTE	Полный, бархатистый со сладкими гармоничными танинами, приятно терпкий и долгий Full, velvety with sweet harmonious tannins, pleasantly tart and long
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18°C 16-18°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 ; 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см ; h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255416

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255413

Код АП: 4062

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

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