



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2017

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» collection dry white «Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve» 2017

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых условиях помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2017 года урожая можно отнести к образцам классической школы. Виноград сорта Шардоне, выращенный на собственных виноградниках, переработан по традиционной для белых вин технологии. Винификация включает в себя деликатную ферментацию с применением альтернативного дуба в нержавеющей емкости при контролируемой температуре, выдержку в дубовых французских и американских бочках в соотношении объема виноматериала 50% к 50% сроком 12 месяцев и последующую бутылочную выдержку не менее 36 месяцев. Тираж данной коллекции составил всего 500 бутылок.

Коллекционное вино «Шардоне. Шато Тамань Резерв» отличает соломенный цвет с мягкими переливами оттенков от зеленоватого до золотистого. Вино покоряет роскошным ароматом, демонстрируя сочетание зрелых фруктовых нот с благородным деревом. Во вкусе ощущается полнота и обволакивающая мягкость с приятной бархатистой терпкостью и сбалансированной кислотностью. Освежающее и структурное коллекционное «Шардоне» составит замечательную гастрономическую пару лёгким салатам, устрицам и морепродуктам.

## 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 винную коллекцию / Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special event
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские вина класса «супер-премиум» / Russian wines of «super premium» class

**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	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, типы шпалеры - металлическая с 1, 2 и 3 ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август - Сентябрь August - September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	143,01 ц/га 143,01 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	5 - 14 лет 5 - 14 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grapes are harvested using sugars of 21-23%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using alternative oak in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation it is removed from the sediment with further protection of wine material.
--	--

ВЫДЕРЖКА AGING	В дубовой бочке 12 месяцев (дуб французский - 50%; дуб американский - 50%), затем выдержка в бутылке не менее 36 месяцев. In an oak barrel for 12 months (French oak - 50%; American oak - 50%), then aged in bottle for at least 36 months.
-------------------	---

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % Об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого From straw with greenish shade to golden
АРОМАТ BOUQUET	Зрелые фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с благородным деревом Ripe fruity notes, harmonious combined with noble wood
ВКУС TASTE	Полный, мягкий с пикантной бархатистой терпкостью и умеренной кислотностью Complete, soft with spicy velvety astringency and mild acidity
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12 - 14 °C 12 - 14 °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:  
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037256925

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037256922

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