



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Ркацители. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with a protected designation of origin "South Coast of Taman" aged dry white "Rkatsiteli. 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 ЗГУ «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Ркацители. Шато Тамань Резерв» изготовлено из одноименного сорта винограда Ркацители (возраст лоз 24 года). Его относят к древнейшим сортам винограда, он завоевал популярность благодаря особенному аромату, в котором основной тон полевых трав и цветов сочетается с легкими цитрусовыми нотами цедры грейпфрута.

Лимитированное «Ркацители. Шато Тамань Резерв» урожая 2021 года выдержано в бочке из американского и французского дуба 12 месяцев. Вину присущ светло-соломенный цвет с оттенком зеленого яблока. Богатый аромат раскрывается в сочетании сортовых нот с древесными тонами выдержки. Полный вкус демонстрирует приятную, свежую гамму, с долгим развивающимся послевкусием. В качестве гастрономической пары рекомендуем рассмотреть блюда грузинской кухни - хинкали с бараниной и пряными травами, легкие мясные блюда из баранины и пернатой дичи, молодые и слабо выдержанные сыры.

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 "South Coast of Taman" aged dry white "Rkatsiteli. Chateau Tamagne Reserve" is made from the Rkatsiteli grape variety (vine age is 24 years). Considered one of the oldest grape varieties, it has gained popularity due to its special aroma, in which the main tone of field herbs and flowers is combined with light citrus notes of grapefruit peel.

Limited "Rkatsiteli. Chateau Tamagne Reserve" 2021 vintage aged in American and French oak barrels for 12 months. The wine has a light straw color with a hint of green apple. A rich aroma is revealed in a combination of varietal notes with woody tones of aging. The full taste demonstrates a pleasant, fresh range, with a long developing aftertaste. As a gastronomic couple, we recommend considering Georgian dishes - khinkali with lamb and herbs, light meat dishes from lamb and fowl birds, young and slightly aged cheeses.

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

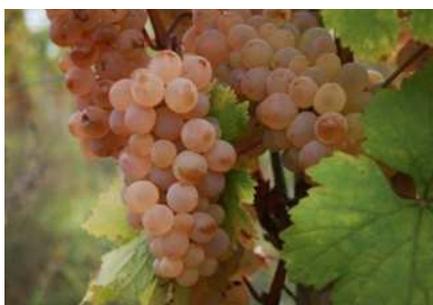
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса premium/ Russian aged premium wines

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Ркацители. Шато Тамань Резерв»
Russian wine with a protected designation of origin "South Coast of Taman" aged dry white "Rkatsiteli. Chateau Tamagne Reserve"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - одноплоскостная с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь 2021 г. September 2021
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	134,7 ц/га 134,7 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	24 года 24 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Механизированный сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%, 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 20-22%, 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 американского и французского дуба 12 месяцев In American and French oak barrels for 12 months



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4g/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	Бледно-соломенный с зеленоватым оттенком Pale straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание сортовых нот, дополненных лёгкими древесными оттенками The combination of varietal notes, complemented by light woody shades
ВКУС TASTE	Приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием, гармоничный и сочный Pleasantly fresh, full with a long developing aftertaste, harmonious and juicy
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 гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037255904

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255901

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