



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged semi-sweet white "CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных 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 награды престижных российских и зарубежных конкурсов. Произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг рейнский, Пино Блан, 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 светлосоломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Буquet развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами. Изысканный вкус поражает своей мягкостью и свежестью, лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием. Тонкая жемчужная пена и долгая игра создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента. Белое выдержанное игристое полусладкое «Шато Тамань Резерв» рекомендуем в тандеме с выпечкой и легкими десертами.

A series of 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. Produced from grape varieties Chardonnay, Riesling, 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. The color is light straw with shades from greenish to golden. The bouquet is developed, thin, with well-pronounced floral tones. Exquisite taste is striking in its softness and freshness, light spicy tartness and a long developing aftertaste. Thin pearl foam and a long play will create a festive atmosphere and emphasize the solemnity of the moment. White aged sparkling semisweet "Chateau Tamagne Reserve" is recommended in tandem with baking and light desserts.

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

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ». Sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged semi-sweet white "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, Пино Блан, Рислинг рейнский Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Ручной Manual |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | Штамбовидная формировка куста. Stamped grapevines formation |
| 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, Пино блан - 15 лет, Рислинг рейнский - 13 лет Chardonnay - 14 years, Pinot Blanc - 15 years, Riesling - 13 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сорта винограда Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 градусов. Использование в купаже виноматериалов сорта Траминер розовый -5%. Short-term infusion in the presses with pre-cooling mash of grape variety Chardonnay. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. The use of Traminer rose wine in the blend is 5%. |
| 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 | 11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | 40-55 г/дм3 40-55 g/dm3 |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 5,0-8,0 г/дм3 5,0-8,0 g/dm3 |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 97,5 ккал (408 кДж) 97.5 kcal (408 KJ) |
| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES: | |
| ЦВЕТ COLOUR | Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых light straw with shades from greenish to golden |
| АРОМАТ BOUQUET | Букет развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами в сочетании с минеральными оттенками The bouquet is developed, delicate, with well-defined floral tones combined with mineral shades |
| ВКУС TASTE | Изысканный, отличается сбалансированностью и свежестью, легкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием Exquisite, distinguished by its balance and freshness, with light spicy astringency and a long developing aftertaste |
| 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

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.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:
4630037250732

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250739

Код АП: 442

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

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