



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Игристое вино выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв»  
Sparkling wine aged extra brut white «Chateau Tamagne Reserve»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое выдержанное вино экстра брют белое Шато Тамань Резерв 2013 – прекрасный образец, сочетающий в себе классический выдержанный стиль, комфортное соотношение цены и качества, а также стильное лаконичное оформление, подчеркивающее его статус.

Игристое изготовлено из урожая 2013 года, собранного во второй половине августа при достижении оптимальной сахаристости, из сортов Рислинг и Шардоне в соотношении 40% и 60%. Флотация производилась статическим способом при пониженных температурах с последующим брожением в емкостях из нержавеющей стали при 16-18 °С и кратковременной выдержкой на дрожжевом осадке.

Свои особенные качества игристое приобрело благодаря методу бутылочной шампанизации с выдержкой на осадке 102 месяца при 14 °С. Она сформировала неповторимый, глубокий и комплексный аромат, подтверждающий серьезный потенциал таманских терруаров для производства классических игристых вин высочайшего качества. Вино до сих пор продолжает совершенствоваться, находясь на выдержке в бутылке.

Отличается нарядным светло-соломенным цветом с золотистым оттенком. Аромат развитый, присутствуют тона выпечки, подсолнечника, зрелых фруктов, поддержанных изысканной минеральностью. Вкус поражает глубиной и сложностью с мягким освежающим послевкусием, палитра которого раскрывается постепенно и мощно. Экстра брют белое Шато Тамань Резерв 2013 года рекомендуется подавать при температуре 6-8 °С.

Sparkling aged extra brut white wine Chateau Tamagne Reserve 2013 is an excellent sample that combines classic aged style, comfortable value for money, as well as stylish laconic design that emphasizes its status.

Grapes for sparkling harvested in the second half of August when the optimum sugar content is reached, from Riesling and Chardonnay varieties in the ratio of 40% and 60%. Flotation was carried out in a static way at low temperatures, followed by fermentation in stainless steel tanks at 16-18 °C and short-term exposure to yeast sediment.

The sparkling wine acquired its special qualities thanks to the method of bottled champagnisation with aging on the lees for 102 months at 14 °C. It formed a unique, deep and complex aroma, confirming the serious potential of the Taman terroirs for the production of classic sparkling wines of the highest quality. The wine continues to improve, while aging in the bottle.

It has an elegant light straw color with a golden hue. The aroma is developed, there are tons of pastry, sunflower, ripe fruit, supported by refined minerality. The taste strikes with depth and complexity with a soft refreshing aftertaste, the palette of which is revealed gradually and powerfully. Extra brut white Chateau Tamagne Reserve 2013 is recommended to serve at a temperature of 6-8 °C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT  
OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+, достаток средний и выше. Руководители, менеджеры, творческие профессии. Отдают предпочтение классике, доверяют бренду / Men and women 30+, average income and above. Leaders, managers, creative professions. Prefer classics, trust the brand

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ /  
MOTIVES FOR PURCHASE

Комфортное сочетание цены и качества, стильное лаконичное оформление подчеркивающее статус, новинка бренда доверия, беспроблемный подарок / Comfortable combination of price and quality, stylish laconic design emphasizing the status, new brand of trust, a win-win gift

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS  
FOR CONSUMPTION

Поход в гости, семейный или романтический ужин, деловой обед, воскресный гастрономический завтрак / Visiting, family or romantic dinner, business lunch, Sunday gastronomic breakfast

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Премиум / Premium

Игристое вино выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв»  
Sparkling wine aged extra brut white «Chateau Tamagne Reserve»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIANTAL	Шардоне, Рислинг Рейнский Chardonnay, Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры: Шардоне - комбинированная с одним ярусом проволоки, Рислинг Рейнский - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	101,2 ц/га 101,2 kg/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 14 лет, Рислинг Рейнский - 15 лет Chardonnay - 14 years, Riesling Rhine - 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - статическое осветление. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.  The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - static clarification. 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.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке 102 месяца. Условия 14 °С. Bottled champagne with lees aging for 102 months. Conditions 14 °C.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на осадке 102 месяца Aged on lees 102 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/л less than 6 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with greenish to golden hues
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий Developed, thin
ВКУС TASTE	Изысканный вкус поражает своей мягкостью и свежестью, лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием Exquisite taste strikes with its softness and freshness, light spicy astringency and long developing aftertaste.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	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

vysokiyberegwine.ru



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,905 kg

Размер подарочной коробки / Box size:  
10,2\*10,2 см / h 32,9 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037255713 - бутылка  
4630037255720 - подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037255710 - бутылка  
14630037255727 - подарочная упаковка

Код АП: 4062

Количество упаковок на поддоне (евро) /  
Number of packages on  
a pallet (Euro): 44

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