



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое красное "КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2015
Collection dry red wine "CABERNET. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2015

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. Ежегодно виноделами отбираются лишь лучшие вина, имеющие потенциал и достойные стать частью премиальной коллекции винодельни.

Для производства коллекции используется виноград, выращенный на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Чёрным и Азовским морями. Коллекционное «Каберне. Шато Тамань Резерв» урожая 2015 года изготовлено из винограда одноименного сорта (возраст лоз 17 лет). Прежде чем попасть в бутылку, 33% виноматериала выдерживается во французском и американском дубе, 67% в стали. Ассамбляж проводится до розлива и выдерживается в стали на протяжении ещё двух месяцев. После розлива вино хранится в специальной винотеке на протяжении 5 лет. Количество выпущенных бутылок составляет 1120 штук.

Цвет в бокале отличается глубоким рубиновым оттенком. В аромате ясно ощущается переплетение нот чернослива, паслёна и табака, подчеркнутые древесными и сафьяновыми тонами. Коллекционное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2015 года обладает хорошей структурой, во вкусе ощущается глубокое обилие бархатистых танинов и чёрных ягод. В качестве гастрономического сочетания рекомендуем подавать стейк средней прожарки, шашлык из свинины или запеченного фаршированного поросенка. Рекомендуемая температура подачи составляет 14-16 °C.

Collectible aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. Wines embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "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. Every year, winemakers select only the best wines that have the potential and are worthy of becoming part of the premium collection of the winery.

For the production of the collection, we use grapes grown in the best areas of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and washed by the Black and Azov Seas. "Collection Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" harvest of 2015 made from grapes of the Cabernet Sauvignon variety (vine age 17 years). Before getting into the bottle, 33% of the wine material is aged in French and American oak, 67% in steel. The assemblage carried out before bottling then it is aged in steel for another two months. After bottling, the wine is stored in a special wine cellar for 5 years. The number of produced bottles is 1,120.

The color in the glass is a deep ruby hue. In the aroma, the interweaving of prunes notes, nightshade and tobacco, emphasized by woody and morocco tones. Collection Cabernet. Chateau Tamagne Reserve 2015 has a good structure, a deep abundance of velvety tannins and black berries is felt on the palate. We recommend to pair wine with a medium-rare steak, pork skewers or roasted stuffed pig as a gastronomic combination. The recommended serving temperature is 14-16°C.

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	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада октября Second decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	65,7 65,7
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	17 17
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге, ЯМБ после спиртового Fermentation on the pulp, Malolactic fermentation after alcohol fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка 33% в дубе (50/50 американский и французский), 67% в эмали, ассамбляж до розлива и два месяца в эмали, 5 лет в бутылке. Aging 33% in oak (50/50 American and French), 67% in enamel, assemblage before bottling and two months in enamel, 5 years in bottle.



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	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Глубокий рубиновый цвет Deep ruby color
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов чернослива, пасленовых нот и табачных оттенков, подчеркнутыми дубовыми и сафьяновыми тонами The combination of aromas of prunes and tobacco shades, emphasized by oak and morocco tones
ВКУС TASTE	Насыщенная структура, обилие бархатистых танинов и черных ягод Good structure, plenty of velvety tannins and black berries
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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:
4630037254587

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254584

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