



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое белое "ШАРДОНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2015
Collection dry white wine "CHARDONNAY. 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.

Коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2015 года можно отнести к образцам классической школы. Виноград сорта Шардоне, выращенный на собственных виноградниках винодельни (возраст лоз 9-12 лет) и собранный на высоких сахарах (третья декада августа), переработан по традиционной для белых вин технологии. Виноматериал выдержан в бочках из американского и французского дуба не менее 18 месяцев, где выдержка на тонком дрожжевом осадке составляла не менее 6 месяцев. После розлива в бутылки вино хранится в специальной винотеке не менее 65 месяцев. Тираж ограничен и составляет всего 215 бутылок.

Не смотря на длительную выдержку «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2015 обладает свежим соломенным цветом с мягким зеленоватым оттенком. Вино покоряет роскошным ароматом, с нотами зрелых фруктов, мёда и ванильных оттенков. Вкус демонстрирует полноту и комплексность со сбалансированной кислотностью. Освежающее и структурное коллекционное Шардоне составит замечательную гастрономическую пару лёгким салатам, устрицам и морепродуктам. Подается при температуре 12-14°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.

Collection dry white Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve 2015 can be attributed to the samples of the classical school. Chardonnay grapes, grown in the winery's own vineyards (vines age 9-12 years) and harvested on high sugars (the third decade of August), are processed according to the traditional technology for white wines. The wine is aged in American and French oak barrels for at least 18 months, where aging on fine yeast lees was at least 6 months. After bottling, the wine is stored in a special vinothèque for at least 65 months. Wine is released in a limited edition of 215 bottles.

Despite the long exposure "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" 2015 has a fresh straw color with a soft greenish tint. The wine conquers with a luxurious aroma, with notes of ripe fruit, honey and vanilla shades. The taste shows fullness and complexity with balanced acidity. Refreshing and structured collection Chardonnay will make a wonderful gastronomic pair with light salads, oysters and seafood. Served at a temperature of 12-14°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 | Шардоне Chardonnay |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Ручной, механизированный Manual, mechanized |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | На высоком штамбе, формировка АЗОС |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Механизированный, ручной в ТВС |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | Третья декада августа Third decade of August |
| УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha | 80-103 80-103 |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years | 9-12 9-12 |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Переработку ведут в редуцированном режиме с флотацией на азоте. Брожение проводят при температуре 16-18 °С частично в нержавеющей ферментаторах, частично в дубовых бочках из французского и американского дуба. Processing is carried out in a reductive mode with flotation on nitrogen. Fermentation is carried out at a temperature of 16-18 °C, partly in stainless steel tanks partly in French and American oak barrels. |
| ВЫДЕРЖКА AGING | Выдержка в бочках из французского и американского дуба - 18 месяцев (на тонком дрожжевом осадке не менее 6 месяцев); выдержка в бутылке - не менее 65 месяцев. Aging in French and American oak barrels - 18 months (at least 6 months on fine yeast lees); bottle aging - at least 65 months. |

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ ALCOHOL | 10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % 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 | 74,0 ккал 74,0 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|---|
| ЦВЕТ COLOUR | Соломенный с зеленоватым оттенком Straw with a greenish tint |
| АРОМАТ BOUQUET | Свежий, с нотами зрелых фруктов, меда и ванили Fresh with notes of ripe fruit, honey and vanilla |
| ВКУС TASTE | Полный, комплексный, со сбалансированной кислотностью Complete, comprehensive, with balanced 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

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,564 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,6 см ; h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254563

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254560

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