



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» 2018

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» collection dry white «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve» 2018

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых условиях помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Коллекционное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» изготовлено из винограда сортов Рислинг Рейнский (20%) и Шардоне (80%), выращенного на лучших участках виноградников Таманского полуострова. В процессе производства применялась кратковременная мацерация в прессе, а прессование ягод проходило в мягком режиме с последующей флотацией суслу. Брожение проводилось в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 °С, после чего виноматериал был выдержан в бетонной ёмкости шаровидной формы на протяжении 12 месяцев. После розлива вино прошло дополнительную выдержку в бутылке более трёх лет. Вино выпущено ограниченным тиражом – 311 бутылок.

Цвет коллекционного сухого белого «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» светло-соломенный с зеленоватым оттенком. В аромате вина ощущается гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное тонами бутылочной выдержки. Вкус свежий, полный, с долгим раскрывающимся послевкусием. «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» выгодно подчеркнет зеленые салаты и салаты с морепродуктами, канапе с креветками и нежным сыром, сёмгу на гриле с овощами.

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 винную коллекцию / Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special event
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские вина класса «супер-премиум» / Russian wines of «super premium» class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский, Шардоне Riesling Rhine, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Рислинг Рейнский - ручной и механизированный, Шардоне - механизированный Riesling Rhine - manual and mechanized, Chardonnay - mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Рислинг Рейнский - Август - Сентябрь, Шардоне - Август Riesling Rhine - August - September, Chardonnay - August
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	Рислинг Рейнский - 82,28 ц/га, Шардоне - 143,01 ц/га Riesling Rhine - 82,28 cwt/ha, Chardonnay - 143,01 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Рислинг: 10-11 лет; Шардоне: 13 лет Riesling Rhine: 10-11 years; Chardonnay: 13 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и последующей выдержкой в стали и бочке. The grapes are harvested using sugars of 21-23%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using alternative oak in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation it is removed from the yeast sediment with further aging in steel tanks and barrels.
--	--

ВЫДЕРЖКА AGING	В бетонной ёмкости шаровидной формы не менее 12 месяцев, затем выдержка в бутылке не менее 36 месяцев. In a spherical concrete container at least 12 month, then aged in bottle for at least 36 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 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw to straw with greenish shade
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов луговых трав и зрелых фруктов, дополненных развитыми тонами дерева Combination of flavour of meadow herbs and ripe fruits, supplemented by developed tones of wood
ВКУС TASTE	Приятно свежий, полный, с долгим развивающимся послевкусием Plesantly fresh, complete, with long developing aftertaste

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



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

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037256932

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256939

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