



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

Russian wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» aged dry white «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном тираже и дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом вине воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный и собранный на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» 2022 года представляет собой гармоничный купаж из винограда сортов Шардоне (возраст лоз 24 года) и Рислинг Рейнский (возраст лоз 20 лет). Вино восхищает соломенным цветом с лёгким зелёноватым оттенком, ароматами луговых трав, спелых фруктов и тонких древесных нюансов, рождаемых 12-месячной выдержкой в бочке. Вкус радует приятной свежестью и объёмным послевкусием. Это идеальная пара для салатов с морепродуктами, канале с креветками и сыром или для нежной сёмги с овощами на гриле.

The series of wines «Chateau Tamagne Reserve» in a limited edition and design with a gray label is the result of many years of winemakers' work with a barrel, during which the aging of wines in barrels of different types of wood and different places of origin tested. Each wine embodied many years of experience, skill and talent of «Kuban-Vino's» winemakers. For production we use grapes grown and harvested in the best areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Region.

Russian wine from PDO «South Coast of Taman» aged dry white «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve» 2022 is a harmonious blend of Chardonnay grapes (vines are 24 years old) and Rhine Riesling (vines are 20 years old). The wine delights with its straw color with a slight greenish tint, aromas of meadow grasses, ripe fruits and subtle woody nuances, born of 12-month aging in a barrel. The taste pleases with pleasant freshness and a voluminous aftertaste. This is an ideal pair for seafood salads, canapes with shrimp and cheese, or for tender salmon with grilled vegetables.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women aged 30+ with an above-average income, well educated. Passionate about wine and knowledgeable about it. Open to new ideas, looking for ideal combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business present, a gift, for a personal wine collection

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Премиум / Premium

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв»  
Russian wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» aged dry white «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский Chardonnay, Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне - 142,43 ц/га, Рислинг Рейнский - 150,43 ц/га Chardonnay - 142,43 c/ha, Riesling Rhine - 150,43 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 24 года, Рислинг Рейнский - 20 лет Chardonnay - 24 years, Riesling Rhine - 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с последующей выдержкой в бочке не менее 12 месяцев. The grapes are harvested at 19-21% sugars, 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 in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed with subsequent aging in a barrel for at least 12 months.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержку производят в деревянной таре, не менее 12 месяцев при температуре 14-16°С и влажности не выше 85% The aging is carried out in wooden containers for at least 12 months at a temperature of 14-16°C and humidity no higher than 85%



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 7,0 г/л Less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,0 ккал 78,0 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw with a greenish tint to straw
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов луговых трав и спелых фруктов на фоне активных древесных нот A combination of aromas of meadow herbs and ripe fruits against a background of active woody notes
ВКУС TASTE	Приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием, гармоничный и сочный Pleasantly fresh, full-bodied with a long developing aftertaste, harmonious and juicy
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 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 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037259247

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037259244

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: 20