



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое белое «Шато Тамань Элит. Шардоне-Рислинг»

Russian wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» dry white «Chateau Tamagne Elite. Chardonnay-Riesling»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Elite – вино для тех, кто ценит не только качество, но также элегантный стиль и престижный статус. Премиальная серия сочетает в себе современные тренды энологии и классическое искусство виноделия в обрамлении длительной выдержки, раскрывающей высокой сортовой потенциал.

Гармоничное вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» сухое белое «Шато Тамань Элит. Шардоне-Рислинг» создано из одноименных сортов винограда Шардоне и Рислинг по специальной технологии выдержки, которая проходит в два этапа. Сначала каждое сортовое сушло выдерживается по отдельности не менее 3 месяцев на тонком дрожжевом осадке с регулярным батонажем в контакте с альтернативным дубом. После проводится купаж и вино продолжает созревание не менее 9 месяцев. Длительность финальной выдержки определяется потенциалом и достижением идеального баланса вкуса и аромата.

«Шато Тамань Элит. Шардоне-Рислинг» обладает освежающим, гармоничным профилем и фруктовым ароматом с нотами древесной выдержки. Оно идеально дополнит молодые сыры, приготовленную на гриле рыбу, фруктовые десерты. Перед употреблением вино рекомендуется охладить до 12-14 °C.

Elite is a wine for those who value not only quality, but also elegant style and prestigious status. The premium series combines modern trends in oenology and the classic art of winemaking in the frame of long aging, revealing the high varietal potential.

Harmonious wine from the PDO «South Coast of Taman» dry white «Chateau Tamagne Elite. Chardonnay-Riesling» created from the eponymous grape varieties Chardonnay and Riesling using a special aging technology, which takes place in two stages. First, each varietal must is aged separately for at least 3 months on fine yeast sediment with regular batonnage in contact with alternative oak. Then a blend is carried out and the wine continues to mature for at least 9 months. The duration of the final aging is determined by the potential and the achievement of an ideal balance of taste and aroma.

«Chateau Taman Elite. Chardonnay-Riesling has a refreshing, harmonious profile and fruity aroma with notes of wood aging. It will perfectly complement young cheeses, grilled fish, fruit desserts. Before drinking, it is recommended to cool wine to 12-14 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, достаток средний и выше среднего, ценят исключительное, разбираются в винах, отдают предпочтение качеству / Men and women 30+, average and above average income, value the exceptional, understand wines, prefer quality
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести оригинальный, качественный продукт по доступной цене / TBuy an original, high-quality product at an affordable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, деловой ужин, особенный случай / Gastronomic dinner, business dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Premium

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое белое «Шато Тамань Элит. Шардоне-Рислинг»
Russian wine with protected designation of origin «South Coast of Taman» dry white «Chateau Tamagne Elite. Chardonnay-Riesling»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский Chardonnay, Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формирование АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне - 141,24 ц/га, Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га Chardonnay - 141.24 c/ha, Rhine Riesling - 144.76 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 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 сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов с использованием альтернативного дуба. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка, батонаж, купажирование и защита виноматериалов. The grapes harvested at 19-21% sugar then pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skin). The must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees using alternative oak. After fermentation, the yeast sediment is removed, batonnage, blending and protection of wine materials is carried out.

ВЫДЕРЖКА FINING	Выбродившее и осветленное сусло каждого сорта по отдельности, выдерживают в контакте с альтернативным дубом на тонком дрожжевом осадке в емкости с проведением батонажа в течение не менее трех месяцев. После этого проводят купаж сортовых вин и последующую выдержку не менее 9 месяцев в контакте с альтернативным дубом. Максимальный срок выдержки зависит от потенциала вина и степени развития сбалансированных органолептических показателей. The fermented and clarified must of each variety is separately aged in contact with alternative oak on fine yeast sediment in a tank with batonnage for at least three months. After this, the varietal wines blended and subsequently aged for at least 9 months in contact with alternative oak. The maximum aging period depends on the potential of the wine and the degree of development of balanced organoleptic indicators.
--------------------	---

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	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
------------------------------	----------------------------

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,0 ккал 78,0 kcal
----------------------------	------------------------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with a greenish tint to straw
----------------	---

АРОМАТ BOUQUET	Спелые фруктовые ноты в сочетании с тонкими древесными оттенками Ripe fruity notes combined with subtle woody undertones
-------------------	---

ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью Full, soft, velvety, highlighted by fresh, harmonious 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 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259872

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259879

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18