Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне»
Russian dry white wine «Chardonnay» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Терруарные вина «Шато Тамань» – это российские вина в интернациональном стиле, демонстрирующие высокое качество и потенциал международных и автохтонных сортов винограда, выращенных в уникальной географической зоне Таманского полуострова. Для создания коллекции виноделы «Кубань-Вино» и специалисты агрофирмы «Южная» выбрали наилучшие участки виноградников, оптимальные сорта, протестировали различные технологии производства с единственной целью – добиться стабильного качества вина премиум-класса.

Вина этой серии созданы без выдержки, чтобы максимально продемонстрировать и подчеркнуть чистые сортовые характеристики каждого вина и терруарные особенности сортов, выращенных в уникальных почвенно-климатических условиях между двух морей. Результат этой работы — рождение трёх вин: Шардоне, Цвайгельт и Красностоп-Саперави.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне» произведено из винограда сорта Шардоне (средний возраст лоз 6 лет). Цвет вина – светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Аромат развитый, с нотами спелых фруктов, лайма и лёгкими тонами благородного дерева. Вкус свежий, плотный и сочный, с длительным послевкусием. Вино является прекрасным сопровождением к морепродуктам, блюдам из птицы и рыбы. Температура подачи составляет 10-12°С.

The Chateau Tamagne series are Russian terroir wines crafted in an international style, demonstrating the high quality and potential of both international and autochthonous grape varieties grown in the unique geographical zone of the Taman Peninsula. To create the collection, winemakers from Kuban-Vino and specialists from the Yuzhnaya Agrofirm selected the best vineyard plots and the optimal varieties and tested various production techniques with the single goal of achieving consistently high-quality, premium-class wines.

The wines in the series are crafted without ageing in order to fully showcase and highlight the pure varietal characteristics of each wine and the terroir expression of varieties grown in the unique soil and climate conditions between two seas. The result is the birth of three wines: Chardonnay, Zweigelt, and Krasnostop-Saperavi.

Russian dry white wine 'Chardonnay' with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is crafted from Chardonnay grapes (average age of vines is 6 years). The colour is light straw with a greenish hue. The bouquet is developed, with ripe fruit and lime notes and light touches of noble wood. The taste is fresh, dense and juicy, with a long aftertaste. The wine is an excellent accompaniment to seafood, poultry, and fish dishes. The serving temperature is 10–12°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, доход средний и выше среднего, эстеты, визуалы, интересуются вином, доверяют лидерам мнений, отдают предпочтение качеству / Men and women aged 30+, with middle to above-average income, aesthetes, visually oriented, interested in wines, trust opinion leaders, and prioritise quality
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Оригинальный продукт по доступной цене, попробовать что-то новое и уникальное, рекомендации консультантов/специалистов, в подарок / An original product at an accessible price, to try something new and unique, recommendations from consultants/specialists, as a gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Деловой или романтический ужин, прием, встреча с друзьями и родственниками / A business or romantic dinner, a reception, a get-together with friends and family
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российское вино класса «premium» / Russian premium wine

Château TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне»
Russian dry white wine «Chardonnay» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIENTAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: galvanised metal with three wire tiers for vertical shoot positioning; metal with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	88,96 ц/га 88,96 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	6 лет 6 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 20,0 г/100см³. Переработку и прессование винограда проводят по специальной технологической схеме. Мезгу сульфитируют и охлаждают до 15-16 °С. Проводят стекание мезги в прессе и прессование в мягком режиме. Полученное сусло охлаждают до 10-15 °С. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. В части объема брожение проводят с использованием альтернативного дуба. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей эгализацией и защитой виноматериала. На основании утвержденного образца дегустационной комиссией, проводят купажирование виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 20 g/100 cm³. Grape processing and pressing follow a specialised technological protocol. The pomace is sulphited and cooled to 15–16°C. It is then drained in the press and gently pressed. The obtained must is cooled to 10–15°C. Fining is conducted using the flotation process. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16–18°C. During the fermentation, alternative oak is used. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by egalisation and protection of the wine material. Based on the sample approved by the tasting commission, blending of the wine material is carried out.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки в дубе No oak ageing

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0–13,0 % об. 11,0–13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л < 6.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5–7 г/л 5–7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,6 ккал 77,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком Light straw with a greenish hue
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, с нотами спелых фруктов, лайма и легкими тонами благородного дерева Harmonious, with ripe fruit and lime notes and light tones of noble wood
ВКУС TASTE	Свежий, сочный, плотный, с длительным приятным послевкусием Fresh, juicy, and dense, with a long and pleasant aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10–12 °С 10–12 °С

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: 4630037251234

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging: 14630037251231

Код АП: 404

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

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

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