

Вино выдержанное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» Aged Dry White Wine «Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной серии бренда Chateau Tamagne. Они изготавливаются из отборного винограда международных сортов. Шардоне - сорт, который выращивают, без преувеличения, в разных уголках мира. В Калифорнии и Франции, Новой Зеландии и ЮАР, России и Италии. Его лучшие представители традиционно созревают в бочках, одним из таковых является «Шардоне. Шато Тамань Резерв».

«Шардоне. Шато Тамань Резерв» производится по классической технологии для белых вин и проводит в контакте с дубом не менее 12 месяцев. Имеет полный, мягкий, бархатистый вкус, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью. Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающеся с тонким дубом, удивительно точно отражают характер вина и его сортовой принадлежности. Цвет варьирует от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного. Вино отлично подойдет для семейного ужина и вполне может стать его хорошей традицией!

The Russian aged «Chateau Tamagne Reserve» wines belong to the brand's premium series. They are made from selected international grape varieties. Chardonnay is a variety grown, without exaggeration, in every corner of the world: in California and France, New Zealand and South Africa, Russia and Italy. The best of them are traditionally matured in oak barrels, and «Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve» is one such wine.

«Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve» is produced using the classic method for white wines. It spends no less than 12 months in contact with oak. It has a full, soft, and velvety flavor, accentuated by a fresh, well-balanced acidity. Notes of fresh fruit, harmoniously combined with subtle oak, reflect the essence of the wine and its varietal profile remarkably well. Its color ranges from pale straw with greenish hints to straw yellow. This wine is an excellent choice for a family dinner and is ideal for establishing a new wonderful tradition!



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / Predominantly men aged 30-50, with average to above-average income

Качественный продукт по адекватной цене / A high-quality product at a reasonable price

Семейный ужин / Family dinner

Российские выдержанные вина класса «премиум» / Russian aged premium wines



# Вино выдержанное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» Aged Dry White Wine «Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  СПОСОБ УБОРКИ МЕТНОД ГОБОРА МЕТНОД СБОРА НАRVEST PERIOD September  УРОЖАЙНОСТЬ 73,53 ц/га УІЕLD OF GRAPES 73,53 dt/ha  СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ АVERAGE AGE OF VINS 14 years  МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION  Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см². Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи контроля температуры 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброжение в емкостях из нержа стали при температуре 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Сгарез are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a cot temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fet		•
СОРТ VARIENTAL Chardonnay  CHOCOG ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION Mechanized  CHOCOG BЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING  CHOCOG SUPALIMBAHUЯ METHOD OF GROWING  CHOCOG SEEM Unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapexperimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  CHOCOG YGOPKU METHOD FOR HARVESTING  Manual  REPHOD FOR HARVESTING  Manual  REPHOD September  YPOЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES  T3,53 u/ra YIELD OF GRAPES  METOD REPBEY  COP B UNION SHAPE  COP B UNION SHAP  COP B UNION SHAP		
VARIENTAL  Chardonnay  CПОСОБ ПОСАДКИ  METHOD OF PLANTATION  Mechanized  Ultamбовый неухрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС  Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anap Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  CПОСОБ УБОРКИ  METHOD FOR HARVESTING  Manual  ПЕРИОД СБОРА  HARVEST PERIOD  September  УРОЖАЙНОСТЬ  УРОЖАЙНОСТЬ  73,53 ц/га  YIELD OF GRAPES  METOД ПЕРВИЧНОЙ  ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  COO B инограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстратировать полифев инограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстратировать полифев инограда от проводится брожение в емкостах из нержа контроля температур 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температур 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температур 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится объем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажиров защитой виноматериаль.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u floation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a ce temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fet sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blem stabilization.  BBJДЕРЖКА  BBJДЕРЖКА	— AREA OF ORIGIN	raman reminsula, Masnouai Mai, Mussia
СПОСОБ ПОСАДКИ  МЕТНОО OF PLANTATION  METHOD OF PLANTATION  METHOD OF PLANTATION  METHOD OF GROWING  LITAMGOBBIÑ HEYKPBIBHOÑ, TURI ILINIARPBI - METAJJUHECKAS C OДНИМ ЯРУСОМ проволоки формировка АЗОС  Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anap Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  CПОСОБ УБОРКИ  METHOD FOR HARVESTING  METHOD FOR HARVESTING  MANUAL  DEPMIOD September  YPOMAЙHOCTЬ  YBUNDON  73,53 IL/TA  YIELD OF GRAPES  73,53 IL/TA  YIELD OF GRAPES  METOD ПЕРВИЧНОЙ  ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  COOP ВИНОГРАДА ОСУВЕТЬНОЕ ОБЕРВИЧНОЙ  ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  COOP ВИНОГРАДА ОСУВЕТЬНОЕ ОБЕРВИЧНЫХ ОВЕРВИТОРОВ ВИНОГРАВ ОБЕРВИТЕР (ВТО) ПОСМЕТЬ ОТО) ПРОМЕНЬНЫХ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ С ОДОМЕНЬНЫХ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ С ОДОМЕТЬ ПОСТОВНЫХ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ С ОДОМЕТЬ ПОСТОВНЫХ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ С ОДОМЕТЬ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ ОВ ВИДОВ ОВ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ ОВ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ ОВ ОВЕРВИТЕР ВИДОВ ОВ ОВЕРВИ	COPT	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
METHOD OF PLANTATION  Mechanized  CПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ  METHOD OF GROWING  Umamбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС  Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anap Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  CПОСОБ УБОРКИ  METHOD FOR HARVESTING  Manual  ПЕРИОД СБОРА  HARVEST PERIOD  September  УРОЖАЙНОСТЬ  73,53 ц/га  71,53 ц/га  71,53 dt/ha  СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ  AVERAGE AGE OF VINS  METOД ПЕРВИЧНОЙ  ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  МЕТОЛ ПЕРВИЧНОЙ  ОБЕРМЕНТАЦИИ  ОБЕРМ	VARIENTAL	Chardonnay
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ  МЕТНОD OF GROWING  METHOD OF GROWING  Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anap Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  CПОСОБ УБОРКИ  МЕТНОD FOR HARVESTING  Manual  ПЕРИОД СБОРА  НАRVEST PERIOD  September  УРОЖАЙНОСТЬ  73,53 ц/га  73,53 dt/ha  СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ  АVERAGE AGE OF VINS  МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ  РRIMARY FERMENTATION  Обор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстратировать полифекожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержагили при температуры и количества сброженных сахаров. После броговащитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm². They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified to flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a cc temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fe sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blems stabilization.	СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
мЕТНОD OF GROWING  проволоки формировка A3OC Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anap Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  СПОСОБ УБОРКИ МЕТНОD FOR HARVESTING  Маnual  ПЕРИОД СБОРА НАRVEST PERIOD September  УРОЖАЙНОСТЬ 73,53 ц/га УІЕLD OF GRAPES 73,53 dt/ha  СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ АVERAGE AGE OF VINS  МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ РRIMARY FERMENTATION  Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи проводится с помощью технологи проводится с помощью технологи кожицы винограда осуществляется на сахарах. После брироменных сахаров. После	METHOD OF PLANTATION	Mechanized
Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anap Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation  СПОСОБ УБОРКИ Ручной МЕТНОD FOR HARVESTING Manual  ПЕРИОД СБОРА НАRVEST PERIOD September  УРОЖАЙНОСТЬ 73,53 ц/га 71510 OF GRAPES 73,53 dt/ha  СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ АVERAGE AGE OF VINS  МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ РRIMARY FERMENTATION  Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100 см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифеь кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа – флотация. Затем проводится оброжение в емкостях из нержаютали при температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Сгарез аге harvested with sugar content of at least 19 g/100 сm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified unflotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a caxapas. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Сгарез аге harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified unflotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a caxapas. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Выдержка	·	
METHOD FOR HARVESTING       Manual         ПЕРИОД СБОРА       Сентябрь         HARVEST PERIOD       September         УРОЖАЙНОСТЬ       73,53 ц/га         YIELD OF GRAPES       73,53 dt/ha         СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ       14 лет         AVERAGE AGE OF VINS       14 years         МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ       Винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержа стали при температуры 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброжение кожистях из нержа стали при температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.         Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified to floation technique. Fermentation then take place in stainless steel tanks at a cc temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fe sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blends tabilization.         ВЫДЕРЖКА       Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев		Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation
ПЕРИОД СБОРА  HARVEST PERIOD  September   УРОЖАЙНОСТЬ  YIELD OF GRAPES  73,53 ц/га  73,53 dt/ha   СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ  AVERAGE AGE OF VINS  14 years   МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ  ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифекожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержаютали при температуре 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified to floation technique. Fermentation then take place in stainless steel tanks at a cot temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fe sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blends tabilization.  Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
HARVEST PERIODSeptemberУРОЖАЙНОСТЬ73,53 ц/гаYIELD OF GRAPES73,53 dt/haСРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ14 летAVERAGE AGE OF VINS14 yearsМЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATIONСбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см². Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожнцы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи кожнцы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержа стали при температуре 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.Сгарез are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm². They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified to floation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a ca temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fe sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blend stabilization.ВЫДЕРЖКАВыдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	METHOD FOR HARVESTING	Manual
УРОЖАЙНОСТЬ  73,53 ц/га  73,53 dt/ha  СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ  AVERAGE AGE OF VINS  14 years  МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  Coop винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифектов и при температуре 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бра производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified to flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at acc temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fer sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blends tabilization.  Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
YIELD OF GRAPES 73,53 dt/ha  CPEДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS 14 years  METOД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION  CGop винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержаю стали при температуры 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброжение в емкостях из нержаю стали при температуры и количества сброженых сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified to floation technique. Fermentation then take place in stainless steel tanks at a cot temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fer sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blems stabilization.  Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	HARVEST PERIOD	September
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ  AVERAGE AGE OF VINS  14 years  C6op винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100cм³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифет кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержа стали при температуры и количества сброжение в емкостях из нержа стали при температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u flotation technique. Fermentation then take place in stainless steel tanks at a cot temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fer sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blems stabilization.  Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	урожайность	73,53 ц/га
AVERAGE AGE OF VINS  14 years  Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100cм². Прессе винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержа стали при температуре 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u flotation technique, Fermentation then takes place in stainless steel tanks at acc temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fer sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blends tabilization.  Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	YIELD OF GRAPES	73,53 dt/ha
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  CGop винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. Пресс винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержа стали при температуре 16-18 градусов с осуществлением системати контроля температуры и количества сброженных сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a contemporation of the sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blends stabilization.  Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	14 лет
ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION  Buhoграда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифек кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологи способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержаг стали при температуры и количества сброженых сахаров. После бр производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажирова защитой виноматериала.  Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a cotemperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fer sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blem stabilization.  Bыдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	AVERAGE AGE OF VINS	14 years
gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified u flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a co temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fer sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blend stabilization.  ВЫДЕРЖКА Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев	ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см³. 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 осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
ENINO		Grapes are harvested with sugar content of at least 19 g/100 cm³. They are pressed gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16-18°C, with systematic monitoring of temperature and fermented sugar levels. After fermentation, the wine is racked off the lees, followed by blending and stabilization.
FINING Aged in oak barrels for no less than 12 months		Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев
	FINING	Aged in oak barrels for no less than 12 months



## 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: 4607062167259

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging: 4607062167256

## Код АП: 4061

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 10

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,5-12,5 % об.	
ALCOHOL	10,5-12,5 % vol.	
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л	
RESIDUAL SUGAR	max. 4,0 g/l	
кислотность	5,0-7,0 г/л	
TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 g/l	
КАЛОРИЙНОСТЬ	71,5 ккал	
CALORICITY	71,5 kcal	

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого
COLOUR	Ranging from straw with greenish hints to golden
APOMAT	Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с благородным дубом
BOUQUET	Fresh fruit notes harmoniously blended with noble oak
ВКУС	Полный, мягкий, с пикантной бархатистой терпкостью и свежей кислотностью
TASTE	Full-bodied, soft, with a savory velvety tartness and fresh acidity
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	8-10 °C
SERVING TEMPERATURE	8-10 °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