



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 сочетающиеся 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:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	73,53 ц/га 73,53 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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 сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. 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.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев Aged in oak barrels for no less than 12 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

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



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: 20