



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with a protected appellation of origin «Southern Coast of Taman» aged dry white «Chardonnay. Chateau Taman Reserve»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых условиях помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» можно отнести к моносортовым образцам классической школы. Виноград сорта Шардоне урожая 2019 года, выращенный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», переработан по традиционной для белых вин технологии. Винофикация включает в себя деликатную ферментацию с применением альтернативного дуба в нержавеющей емкостях при контролируемой температуре и выдержку в дубовых бочках не менее 12 месяцев.

«Шардоне. Шато Тамань Резерв» отличает соломенный цвет с мягкими переливами оттенков от зеленоватого до золотистого. Вино покоряет роскошным ароматом, демонстрируя сочетание зрелых фруктовых нот с благородным деревом. Во вкусе ощущается полнота и обволакивающая мягкость с приятной бархатистой терпкостью и сбалансированной кислотностью. Освежающее и структурное коллекционное «Шардоне», охлажденное до 12-14 °C, составит замечательную гастрономическую пару лёгким салатам, устрицам и морепродуктам.

Collectible aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. They embody the decades of experience, mastery, and talent of the winemakers at «Kuban-Vino». The defining characteristic of this collection is the additional aging of the wines in the bottles for a minimum of three years under the controlled conditions of a cellar. This process allows each wine to develop a supremely complex structure, evolve its aromatic profile, and achieve the peak of its flavor.

The collectible dry white «Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve» can be classified as a single-varietal wine of the classic school. The Chardonnay grapes from the 2019 harvest, grown in the own vineyards of the «Yujnaya» agricultural firm, were processed according to the traditional method for white wines. The vinification process includes delicate fermentation using alternative oak methods in stainless steel tanks at a controlled temperature, followed by aging in oak barrels for no less than 12 months.

The «Chardonnay. Chateau Taman Reserve» wine is distinguished by its straw color with soft shimmering hues of greenish to golden. The wine captivates with its luxurious aroma, displaying a combination of ripe fruit notes with noble wood. The taste reveals a fullness and enveloping softness with a pleasant velvety tartness and balanced acidity. This refreshing and structured collectible «Chardonnay», cooled to 12-14°C, will make a wonderful gastronomic pair with light salads, oysters, and seafood.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30–55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина / Men and women aged 30 to 55, with an average to above-average income, who are wine connoisseurs and have a preference for complex, aged wines

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

MOTIVES FOR PURCHASE

Торжество, в подарок, в личную винную коллекцию / For a celebration, as a gift, or for a personal wine collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин, особый случай / A gourmet dinner or a special occasion

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

PRICE POSITIONING

Российские вина класса «супер-премиум» / Russian super-premium wines



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв»
Russian wine with a protected appellation of origin «Southern Coast of Taman» aged dry white «Chardonnay. Chateau Taman 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, формировка 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	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне - 127,02 ц/га Chardonnay - 127,02 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 16 лет Chardonnay - 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20 г/100 см³. 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 до содержания сахара 60г/дм³. После сусло дображивает в емкостях из дерева до сахаров 4г/дм³. The grapes are harvested at a sugar content of 20 g/100 cm³. They are pressed gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation is then carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18°C until the sugar content reaches 60 g/dm³. The must then completes fermentation in wooden containers until the sugar content drops to 4 g/dm³.
ВЫДЕРЖКА	Выдержка виноматериала в бочке не менее 12 месяцев при температуре 14-16°C The wine is aged in barrels for no less than 12 months at a temperature of 14-16°C



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % 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	69,2 ккал 69,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого Straw color with hues of greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Зрелые фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с благородным деревом Ripe fruit notes harmoniously combined with noble wood
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, с пикантной бархатистой терпкостью и умеренной кислотностью Full-bodied, soft, with a savory velvety tartness and moderate acidity
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

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:
4630037258882

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258889

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: 10

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