



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв»

Russian aged sparkling extra brut rosé wine «Chateau Tamagne Reserve» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» — это вина высокого качества, произведенные по классической технологии с выдержкой в бутылке после окончания брожения. Виноград проходит строгий отбор и контроль зрелости. Переработка и прессование каждого сорта винограда проводится отдельно, в деликатном режиме, что обеспечивает чистоту вкуса и потенциал к выдержке.

Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сортов: Пино Чёрный, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Алиготе, Шардоне, выращенных на виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Игристое изготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев. Цвет игристого в бокале сверкает розовым оттенком, от нежного жемчуга до глубокого розового. Букет яркий, сложенный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть. Вкус насыщенный и изысканный, с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью. Экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв» гармонично сочетается с устрицами, тартаром из лосося, креветками и карпаччо из тунца. Рекомендуемая температура подачи 4–6 °С.

The Chateau Tamagne Reserve aged sparkling wine series represents high-quality wines produced according to the classic method, with ageing in the bottle after fermentation. The grapes undergo strict selection and maturity control. Each grape variety is processed and pressed separately, using a gentle cycle to ensure purity of taste and ageing potential.

The aged Russian sparkling extra brut rosé wine 'Chateau Tamagne Reserve' with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is produced from Pinot Noir, Rhine Riesling, Pinot Blanc, Aligoté, and Chardonnay varieties grown in the vineyards of the Taman Peninsula in Krasnodar Krai. It is crafted using the traditional method of secondary fermentation in the bottle, with ageing for no less than 9 months. In the glass, the wine shimmers with a rosy hue, ranging from delicate pearl to deep rose. The bouquet is vibrant and well-knit, combining a dominant berry character with mineral freshness. The taste is rich and refined, with a long, developing aftertaste and a pleasant hint of grip. The Chateau Tamagne Reserve extra brut rosé harmoniously pairs with oysters, salmon tartare, prawns, and tuna carpaccio. The recommended serving temperature is 4–6°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Ценят классику, часто придерживаются консервативных решений / Men and women, aged 30 and older, with average to above-average incomes. Well-educated, passionate and highly knowledgeable about wine. They appreciate classics and often adhere to conservative choices

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Классическое игристое с качественным оформлением / A classic sparkling wine with high-quality presentation

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Торжество, семейный праздник, поход в гости / A celebration, a family holiday, visiting friends

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Премиум / Premium

**Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв»
Russian aged sparkling extra brut rosé wine «Chateau Tamagne Reserve» 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 VARIETAL	Пино Чёрный, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Алиготе, Шардоне Pinot Noir, Rhine Riesling, Pinot Blanc, Aligoté, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка. Stem unprotected, trellis system: metal with a single wire tier, AZOS formation; metal with three wire tiers for vertical shoot positioning.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	94,91 ц/га 94,91 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	8 лет 8 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 16,0 г/100см ³ . Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, 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. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 16.0 g/100 cm ³ . Processing and pressing of each grape variety are carried out separately and gently to avoid extracting polyphenols from the grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Тиражную смесь готовят из розливостойкого виноматериала, тиражного ликера и чистой культуры дрожжей, после чего готовую тиражную смесь направляют на розлив при непрерывном перемешивании, укупоривают кронен-пробкой, и укладывают в контейнера в горизонтальном положении. После окончания процесса вторичной ферментации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 9 месяцев при постоянной температуре 14-16°C. По окончании выдержки на дрожжевом осадке проводится ремюаж и дегоржаж. The tirage blend is prepared using base wine that is stable enough for bottling, liqueur de tirage, and a pure yeast culture. Once prepared, the finished tirage blend is sent for bottling under continuous stirring, sealed with a crown cap, and placed horizontally in containers. After the secondary fermentation is complete, the wine is aged on its yeast lees for no less than 9 months at the constant temperature of 14-16°C. Upon completion of the lees ageing, remuage and disgorgement are carried out.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на дрожжевом осадке не менее 9 месяцев при постоянной температуре 14-16°C Ageing on the yeast lees for no less than 9 months at the constant 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 6,0 г/л max 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:	
ЦВЕТ COLOUR	Жемчужно-розовый, с телесным оттенком Pearly pink with flesh tone
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сложенный, с преобладанием фруктово-ягодных тонов в сочетании с легкими минеральными нотами Vibrant and well-knit, with a predominance of fruit and berry notes combined with light mineral nuances
ВКУС TASTE	Насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной бархатистостью Rich and refined, with a long, developing aftertaste and a pleasant velvety texture
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	4-6 °C 4-6 °C



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523224

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523221

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 12

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