



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

Russian wine with a protected appellation of origin «Southern Coast of Taman» collectible dry white «Premier Blanc. Chateau Tamagne 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.

Ежегодно, начиная с марта 2008 года, виноделами отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию, достойные стать частью уникальной коллекции винодельни. Выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» – это союз двух сортов винограда: Шардоне и Рислинга Рейнского урожая 2019 года. Под контролем команды энологов Chateau Tamagne этот тандем был доведен до совершенства. Вино выпущено ограниченным тиражом в 311 бутылок.

«Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» произведено по классической для белых вин технологии. Цвет вина в бокале от светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком. В аромате ощущается гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное лёгкими древесными тонами. Вкус свежий, полный, с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное сухое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» выгодно подчеркнет зеленые салаты с морепродуктами, канапе с креветками и нежным сыром, сёмгу на гриле с овощами.

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.

Annually, starting in March 2008, the winemakers select the finest wines that show potential for further development and are worthy of becoming part of the winery's unique collection. The aged dry white «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve» is a union of two grape varieties: Chardonnay and Rhine Riesling from the 2019 harvest. Under the supervision of the Chateau Tamagne team of enologists, this tandem was perfected. The wine was released in a limited edition of 311 bottles.

«Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve» is produced according to the classic white wine method. The color of the wine in the glass ranges from light straw to straw with greenish hints. Its aroma presents a harmonious combination of meadow herbs and ripe fruit, complemented by subtle woody notes. The flavor is fresh and full-bodied, with a long and developing aftertaste. The aged dry «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve» will go excellently with green salads with seafood, canapés with shrimp and delicate cheese, as well as grilled salmon with vegetables.

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский Chardonnay, Rhine Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формирование 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, Рислинг Рейнский - 101,00 ц/га Chardonnay - 127,02 dt/ha, Rhine Riesling - 101,00 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 16 лет, Рислинг Рейнский - 5 лет Chardonnay - 16 years, Rhine Riesling - 5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20 г/100см ³ . 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/дм ³ . После сусла дображивает в емкостях из дерева до сахаров 4г/дм ³ . Grapes are gathered at a sugar content of 20 g/100 cm ³ . Gentle pressing is applied to prevent the extraction of polyphenols from the 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/dm ³ . The must then completes fermentation in wooden containers until the sugar content drops to 4 g/dm ³ .
ВЫДЕРЖКА	Выдержка каждого виноматериала в бочке не менее 12 месяцев при температуре 14-16°C, после снятия с выдержки производится эгализация виноматериала Each base wine is aged in barrels for at least 12 months at a temperature of 14-16°C. After aging, the base wine undergoes égalisation

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	69,1 ккал 69,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком Color ranging from light straw to straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов луговых трав и зрелых фруктов, дополненный развитыми тонами дерева A harmonious blend of meadow herbs and ripe fruit, complemented by developed woody notes
ВКУС TASTE	Вкус приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием The flavor is pleasantly fresh, full-bodied with a lasting developing aftertaste
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:
4630037258974

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258971

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