



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» 2015 /
Collection dry white wine «Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve» 2015

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные вина «Шато Тамань Резерв» – премиальная серия, созданная из винограда, выращенного на плодородных землях Таманского полуострова, расположенных в уникальных климатических условиях. Помимо основной выдержки, коллекция проходит дополнительное созревание в бутылках не менее трёх лет в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои 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» урожая 2015 года – это союз двух сортов винограда: Шардоне (возраст лоз 9-12 лет) и Рислинга Рейнского (возраст лоз 8-16 лет). Шардоне – самый популярный среди белых по всему миру. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках. Чтобы описать характер Рислинга Рейнского, можно взять за основу два определения: свежесть и сладость. Под контролем команды виноделов «Кубань-Вино» этот тандем был доведен до совершенства.

«Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» произведено по классической для белых вин технологии. Выдержка проходит на протяжении 22 месяцев в бочках из французского и американского дуба с последующей выдержкой в бутылке сроком 5 лет при контролируемых параметрах. Цвет вина от светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком. В аромате ощущается гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное лёгким тоном дерева. Вкус свежий, полный, с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное сухое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» выгодно подчеркнет зеленые салаты и салаты с морепродуктами, канapé с креветками и нежным сыром, сёмгу на гриле с овощами.

Collection wines "Chateau Tamagne Reserve" - a premium series created from grapes grown on the lands of the Taman Peninsula, located in unique climatic conditions. In addition to the main aging, the collection undergoes additional aging in bottles for at least three years in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing its aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, starting from March 2008, winemakers select the best wines that have the potential for further development, worthy of becoming part of the unique collection of the winery.

Aged dry white "Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve" of the 2015 harvest is a union of two grape varieties: Chardonnay (vine age 9-12 years) and Rhine Riesling (vine age 8-16 years). Chardonnay is the most popular among whites around the world. The best representatives of this variety traditionally mature in barrels. To describe the character of Rhine Riesling, two definitions can be taken as the basis: freshness and sweetness. Under the control of the team of winemakers "Kuban-Vino" this tandem was brought to perfection.

"Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve" is produced according to the classic technology for white wines. Aging takes place for 22 months in French and American oak barrels, followed by aging in bottle for a period of 5 years under controlled parameters. The color of the wine is from light straw to straw with a greenish tint. The aroma has a harmonious combination of meadow herbs and ripe fruits, complemented by a light tone of wood. The taste is fresh, full, with a long developing aftertaste. Aged dry "Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve" will favorably emphasize green salads and salads with seafood, canapés with shrimp and tender cheese, 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/ Men and women 30-55 years old, with an average and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок/ Celebration, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "premium" / Russian wine of "premium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский, Шардоне Riesling Rhine, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной в ТВС
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Рислинг Рейнский - первая-вторая декада сентября; Шардоне - Третья декада августа Riesling Rhine - the first or second decade of September; Chardonnay - Third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Рислинг Рейнский - 82-110 ц/га; Шардоне - 80-103 ц/га Riesling Rhine - 82-110 cwt/ha, Chardonnay - 80-103 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Рислинг Рейнский - 8-16 лет; Шардоне - 9-12 лет Riesling Rhine - 8-16 cwt/ha, Chardonnay - 9-12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку ведут в редуктивном режиме с флотацией на азоте. Брожение проводят при температуре 16-18 °С частично в нержавеющей ферментаторах, частично в дубовых бочках из французского и американского дуба. Processing is carried out in a reductive mode with flotation on nitrogen. Fermentation is carried out at a temperature of 16-18 °C, partly in stainless steel fermenters, partly in French and American oak barrels.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в бочках из французского и американского дуба - 22 месяца (на тонком дрожжевом осадке не менее 6 месяцев); выдержка в бутылке - не менее 61 месяца. Aging in French and American oak barrels - 22 months (at least 6 months on fine yeast lees); aging in bottle - not less than 61 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с лимонным оттенком Straw with a lemon tint
АРОМАТ BOUQUET	Зрелых фруктов с медовыми оттенками в сочетании с минеральными и ванильными нотами, очень живой и яркий Ripe fruits with honey tones combined with mineral and vanilla notes, very vibrant
ВКУС TASTE	Строгий, дополняет букет свежестью, сбалансированной кислотностью, тонами выдержки и бархатистостью Strict, complements the bouquet with freshness, balanced acidity, aging tones and velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°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 см ; h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253382

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253389

Код АП: 403

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

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