



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Ликерное вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» «Нектар десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»

Liqueur wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» «Nectar aged dessert. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные ликерные вина «Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» отличаются насыщенностью аромата и полнотой вкуса, которые свойственны качественным десертным винам. Для этой серии используют виноград с высокой степенью сахаристости, насыщенный южным солнцем Тамани и собранный на поздних сроках уборки урожая.

Для изготовления ликерного вина с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» «Нектар десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» используют три, без преувеличения, мировых красных сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Саперави. Каждый из них гармонично дополняет друг друга, стремясь обрести идиллию купажа. В процессе естественного спиртования при достижении виноматериалом 2-3% алкоголя, вино отправляют на выдержку сроком 2,5 года, в том числе в кавказском дубе 18 месяцев. Вино готово к употреблению, но также способно к дальнейшему развитию органолептических свойств в бутылке.

Цвет «Нектара» Chateau Tamagne в бокале играет оттенками от интенсивно-красного до темно-рубинового. В густом насыщенном букете преобладают выдержанные десертные ноты в сочетании с пряными тонами дубовой выдержки. Вкус раскрывается бархатисто-терпкой полнотелостью с длительным послевкусием. Это вино превосходно сочетается с десертами: шоколадными тортами и мороженым. Но может и полностью заменить их, став прекрасным завершением обеда или ужина.

Aged liqueur wines "Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" distinguished by richness of aroma and fullness of taste, which are characteristic of high-quality dessert wines. For this series, we use grapes with a high degree of sugar content, saturated with the southern sun of Taman and harvested later than other varieties.

For the production of liqueur wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" aged dessert Nectar. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve we use three red grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi. Each of them harmoniously complements each other, striving to find the idyll of blending. In the process of natural alcoholization, when the wine material reaches 2-3% alcohol, the wine is sent for aging for a period of 2.5 years, including 18 months in Caucasian oak. The wine is ready to drink, but is also capable of further development of organoleptic properties in the bottle.

The color of "Nectar" Chateau Tamagne in the glass plays with shades from intense red to dark ruby. The rich bouquet is dominated by aged dessert notes combined with spicy tones of oak aging. The palate opens with a velvety-tart full body with a long aftertaste. This wine goes well with desserts: chocolate cakes and ice cream. However, it can completely replace them, becoming the perfect end to lunch or dinner.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators, with middle income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса "low-premium" / Russian wine of the "low-premium" class

Ликерное вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров»
«Нектар десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»
Liqueur wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» «Nectar aged
dessert. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон, Мерло, Саперави Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Каберне Совиньон - третья декада сентября - первая декада октября; Мерло - третья декада августа; Саперави - первая декада сентября. Cabernet Sauvignon - the third decade of September - the first decade of October; Merlot - the third decade of August; Saperavi - the first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA, cwt/ha	Каберне Совиньон - 99,5; Мерло - 114,9; Саперави - 100,2 Cabernet Sauvignon - 99,5; Merlot - 114,9; Saperavi - 100,2
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Не менее 16 At least 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработка винограда в редуктивном режиме, обработка теплом, прессование. Полученное сусло отправляют на брожение и при достижении естественного наброда спирта 2-3% проводят остановку брожения. Processing of grapes in a reductive mode, heat treatment, pressing. The resulting wort is sent for fermentation and when the natural alcohol content reaches 2-3%, the fermentation is stopped.
ВЫДЕРЖКА AGING	2,5 года, в том числе в кавказском дубе 18 месяцев 2,5 years, including 18 months in Caucasian oak

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм ³ 160 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм ³ 4-6 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,6 ккал 160,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От интенсивно-красного до темно-рубинового Color from intense red to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Букет вина густой насыщенный с выраженными десертными нотами в сочетании с древесными оттенками и тонами выдержки
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий Full, velvety and long-tart
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16 °C 10-16 °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:
0,5L / 1,13 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 6,7 см/ h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253191

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253198

Код АП: 412

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
104

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
26