



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2014

Вино географического наименования коллекционное сухое красное.
Collection wine of geographical origin red dry "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" 2014

ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Выдержанные коллекционные вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни. Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Черным и Азовским морями. Помимо основной выдержки коллекция проходит дополнительное созревание в течение трех лет в бутылке в специальной винотеке. За это время напитки приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса.

«Премьер Руж» - это союз международных и автохтонных сортов винограда, у каждого из которых свой неповторимый характер. Для его производства виноделы используют отборные ягоды сортов Мерло (возраст лоз 21 год), Каберне Совиньон (возраст лоз 20 лет), Саперави (возраст лоз 18 лет) и Красностопа анапского (возраст лоз 14 лет). 30% ассамбляжа 12 месяцев в бочке из американского, кавказского и французского дуба и 70% объема 12 месяцев в стали, в бутылке после розлива 3 года. Вино обладает темно-рубиновым цветом с гранатовыми оттенками. Аромат яркий и насыщенный, в котором характерные дубовой бочке тона идеально сочетаются с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными оттенками с минеральной ноткой. Вкус полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие продолжительное развивающееся. Коллекционное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» отлично сочетается с говяжьим филе, белым мясом и сырами, ягнёнком, приготовленном на гриле, пернатой дичью в винном соусе. Температура подачи 14-16 °С.

Aged collection wines are the peak of the "Chateau Tamagne" brand. It embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 harvest were placed on the shelves of the winery for further storage. Since that time, winemakers select the best wines every year that have the potential for further development in a bottle, worthy to become part of the winery's collection. For production, grapes are grown and handpicked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and washed by the Black and Azov Seas. In addition to the main aging, the collection undergoes additional maturation for three years in a bottle in a special winery. During this time, wine acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste.

"Premier Rouge" is a union of international and indigenous grape varieties, each of which has its own unique character. Winemakers use selected berries of Merlot varieties (vines age 21 years), Cabernet (vines age 20 years), Saperavi (vines age 18 years) and Krasnostop Anapskiy (vines age 14 years) for its production. 30% of the assembly spend 12 months in a barrel of American, Caucasian and French oak and 70% of the volume of 12 months in steel. After which it spends in the bottle for at least three more years. The wine has a dark ruby color with pomegranate hues. The aroma is bright and rich, in which the characteristic oak barrel tones are perfectly combined with red fruits and berries, emphasized cheese-milk shades with a mineral note. The taste is full, with velvety tannins and tones of aging. The aftertaste is long developing. Collection wine "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" perfectly pair with beef fillet, white meat and cheeses, grilled lamb, fowl in wine sauce. The serving temperature is 14-16 °C.

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

«ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2014 Вино географического наименования коллекционное сухое красное / Collection wine of geographical origin red dry "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" 2014

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло - 30%, Каберне Совиньон - 20%, Саперави - 25%, Красноstop анапский - 25% Merlot - 30%, Cabernet - 20%, Saperavi - 25%, Krasnostop Anapskiy - 25%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. На штамбовых и кордонных формировках
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец первой декады сентября - первая половина октября End of Septembers' first decade - first half of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	70-95 ц/га 70-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Мерло - 21 год, Каберне Совиньон - 20 лет, Саперави - 18 лет, Красноstop анапский - 14 лет Merlot - 21 years old, Cabernet - 20 years old, Saperavi - 18 years old, Krasnostop Anapskiy - 14 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения

ВЫДЕРЖКА AGING	30% ассамбляжа 12 месяцев в бочке из американского, кавказского и французского дуба и 70% объема 12 месяцев в стали, в бутылке после розлива 3 года. 12 months in a barriques of Caucasian oak, additional aging in the bottle for at least three years at a temperature of 18 ° C and humidity not higher than 85%
-------------------	--

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13 % об. 13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовыми оттенками Dark ruby with pomegranate hues
АРОМАТ BOUQUET	Яркий насыщенный букет, составленный из точно подобранных и филигранно отточенных тонов разного дуба (смолистость кавказского, пряность и ванильность американского, сложность и экстрактивность французского) в сочетании с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными тонами с минеральной ноткой Bright rich bouquet, composed of precisely selected and filigree honed tones of different oak (Caucasian gum, American spice and vanilla, French complexity and extractivity) combined with red fruits and berries, accentuated with cheese and milk tones with a mineral note
ВКУС TASTE	Полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие продолжительное развивающееся Full, with velvety tannins and tones of aging, the aftertaste is long developing
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см ; h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250978

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
1463003720975

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