Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое
«ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged white dry “Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Во время выдержки в дубовых бочках сквозь поры древесины вино насыщается кислородом. Взаимодействуя с бочкой, напиток обогащается дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость. Именно этот этап помогает вину приобрести те великолепные органолептические свойства, за которые так ценятся выдержанные вина.
Выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» - это союз двух сортов винограда: Шардоне и Рислинга рейнского. Шардоне – самый популярный среди белых по всему миру. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках. Чтобы описать характер Рислинга, можно взять за основу два определения: свежесть и сладость. Под контролем команды виноделов «Кубань-Вино» этот тандем был доведен до совершенства. Произведено по классической для белых вин технологии. Выдерживалось 12 месяцев в бочках из кавказского, французского и американского дуба. Цвет вина от светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком. В аромате гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное легкими древесными нотами. Вкус приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием. Выдержанное сухое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» выгодно подчеркнет зеленые салаты и салаты с морепродуктами, канапе с креветками и семгой, семгу на гриле с овощами.

During aging in oak barrels through the pores of wood, the wine is saturated with oxygen. Interacting with the barrel, wine is enriching with tannins, which give the fragrance nobility, and soft tartness to the taste. This stage helps the wine to acquire those magnificent organoleptic qualities for which the aged wines are so valued. Aged dry white "Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve "is a union of two varieties of grapes: Chardonnay and Riesling. Chardonnay - the most popular among whites around the world. The best representatives of this variety traditionally mature in barrels. The character of Riesling can be best described by to words - freshness and sweetness. Under the control of "Kuban-Vino” winemakers team this tandem is perfected.
Produced according to the classic for white wines technology. It aged 12 months in barrels of Caucasian, French and American oak. The color of the wine is from light straw to straw with a greenish tinge. In the aroma is a harmonious combination of meadow grasses and ripe fruit, supplemented with a light tone of wood. The taste is pleasantly fresh, full with a long developing aftertaste. The aged dry “Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve” best with green salads and salads with seafood, shrimps and salmon canapés, grilled salmon with vegetables.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years old with an income of avarage and above
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин/ Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум"/ Russian aged wines of "premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged white dry “Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг рейнский Chardonnay, Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на штамбовых формировках в неукрывной культуре on stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая -третья декада сентября The first - third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	Шардоне - 20 лет , Рислинг - 13 лет Chardonnay - 20 years, Riesling - 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой сусла на мезге в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда сортов Шардоне и Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°С Infusion of mash in the pulp in presses with pre-cooling grape pulp varieties Chardonnay and Riesling. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Условия выдержки 14-16°С 12 months in a barrel of French and American oak. Conditions of aging 14-16°C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 % об. 11,5 % 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	71,3 ккал 71,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw to straw with a greenish tinge
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное легкими древесными нотами A harmonious combination of meadow grasses and ripe fruit, supplemented with a light tone of wood
ВКУС TASTE	Приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием Pleasantly fresh, full with a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

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:
4630037250626

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250623

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(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

www.kuban-vino.ru /kubanvino1956 /chateautamagnerussie