Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged semi-sweet white "CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда — так называемый «самотек». Благодаря индивидуальному подходу команды виноделов, игристые вина этой серии неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов. Произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг рейнский, Пино Блан, Алиготе, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Букет развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами. Изысканный вкус поражает своей мягкостью и свежестью, лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием. Тонкая жемчужная пена и долгая игра создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента. Белое выдержанное игристое полусладкое «Шато Тамань Резерв» рекомендуем в тандеме с выпечкой и легкими десертами.

A series of aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" is a high-quality wines produced by classical technology. Only selected grapes after rigorous testing for maturity are suitable for the manufacture of this sparkling. Wine material for it is obtained without pressing the grapes - the so-called "free run juice". Due to the individual approach of the winemakers team, the sparkling wines of this series have repeatedly won awards at prestigious Russian and foreign competitions. Produced from grape varieties Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc, Aligote, harvested at the own vineyards of the «Yuzhnaya» agricultural firm on the Taman peninsula of the Krasnodar Territory. Prepared according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with an exposure of at least 9 months after the end of fermentation. The color is light straw with shades from greenish to golden. The bouquet is developed, thin, with well-pronounced floral tones. Exquisite taste is striking in its softness and freshness, light spicy tartness and a long developing aftertaste. Thin pearl foam and a long play will create a festive atmosphere and emphasize the solemnity of the moment. White aged sparkling semisweet "Chateau Tamagne Reserve" is recommended in tandem with baking and light desserts.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Mostly men of 30-50 years old, with average income and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Классическое игристое с качественным оформлением / Classic sparkling with high-quality design
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Торжество, семейный праздник / Celebration, family party
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское игристое вино класса "премиум"/ Premium Russian sparkling wine

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ». Sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged semi-sweet white "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, Пино Блан, Рислинг рейнский, Алиготе Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовидная формировка куста. Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая - третья декада сентября First - thierd decade of September.
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	Шардоне - 13 лет, Пино блан - 14 лет, Рислинг рейнский - 12 лет, Алиготе Chardonnay - 13 years, Pinot Blanc - 14 years, Riesling - 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сорта винограда Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 градусов. Использование в купаже виноматериалов сорта Траминер розовый -5%. Short-term infusion in the presses with pre-cooling mash of grape variety Chardonnay. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. The use of Traminer rose wine in the blend is 5%.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Условия 14 °С. Bottle fermentation on lease for at least 9 month. Conditions 14°C.
ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 month after the end of fermentation

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40-55 г/дм3 40-55 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/дм3 5,0-8,0 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	97,5 ккал (408 кДж) 97.5 kcal (408 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Букет развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами The bouquet is developed, thin, with well-defined floral in tones
ВКУС TASTE	Мягкий, свежий, с лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием Exquisite, striking with its softness and freshness, light spicy astringency and a long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °С

Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,517 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,8 см/ h 31,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037250732

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250739

Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
75

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
15

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