Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной линейке марки «Шато Тамань». Они изготавливаются из отборного винограда премиальных сортов.
Шардоне – международный сорт винограда, который выращивают, без преувеличения, в разных уголках мира. В Калифорнии и Франции, Новой Зеландии и ЮАР, России и Италии. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках, одним из них является «Шардоне. Шато Тамань Резерв».
«Шардоне. Шато Тамань Резерв» выдерживается 12 месяцев в дубовой таре. Имеет полный, мягкий, бархатистый вкус, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью. Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с тонким дубом, невероятно отражают аромат вина. Эстетическое наслаждение, полученное от вина в бокале, вряд ли сравниться с наслаждением от его аромата и вкуса, однако обратить внимание на цвет вина, который приковывает внимание и варьирует от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного, стоит.
Вино идеально подойдет для семейного ужина и вполне может стать его хорошей традицией!

Aged “Chateau Tamagne Reserve” wines belong to the “Chateau Tamagne” premium line. They are made from selected premium grapes. Chardonnay is an international grape variety that is grown, without exaggeration, in different parts of the world. In California and France, New Zealand and South Africa, Russia and Italy. The best representatives of this variety traditionally aged in barrels, one of them is “Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve. "
“Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve” is aged 12 months in oak barrels. It has a full, soft, velvety taste, emphasized by fresh harmonious acidity. Fresh fruit notes, harmoniously combined with a thin oak, incredibly reflect the aroma of wine. The aesthetic pleasure received from the wine in the glass is hardly comparable to the pleasure of its aroma and taste, but it is worth paying attention to the color of the wine, which attracts attention and varies from light straw with a greenish tint to straw. The wine is perfect for a family dinner and may well become its good tradition!

В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ /
GIFT PACK

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 «ШАРДОНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на кордонных формировках в неукрывной культуре on cordon formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада сентября Fierst-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	21 лет 21 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой сусла на мезге в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда сорта Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°С Infusion of mash in the pulp in presses with pre-cooling grape pulp variety Chardonnay. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев, в том числе в дубовой таре. Условия выдержки 14-16 °С 12 months, including in oak tare. Conditions of aging 14-16 ° C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0 % об. 12,0 % 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 (310 кДж) 74 kcal (310 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с тонким дубом Fresh fruit notes, harmoniously combined with a noble oak
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,564 kg /бутылка
0,75L; 1,654 kg /подарочная упаковка

Размер / Size:
Ø 8,6 x h 30,6 см /бутылка
8,6x8,6x31,2 см /подарочная упаковка

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6 /бутылка
6 /подарочная упаковка

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037250619 /бутылка
4630037250718 /подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250616/бутылка
14630037250715 /подарочная упаковка

Код АП: 405

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

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
10 /бутылка
18 /подарочная упаковка

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