Château
TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ». Год урожая 2015.
Wine of geographic origin red dry "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" 2015

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом из двух вин этой коллекции – Каберне 2015 года и Шардоне 2018 - воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». 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. Сами вина выпущены ограниченными тиражами.
Выдержанное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2015 года производится из собственного винограда одноименного сорта (возраст лоз 17 лет). Вино после основной выдержки провело 30 месяцев в бочке из американского дуба. Отличается красивым рубиновым цветом с гранатовым оттенком. В аромате сочетание нот чернослива, сафьяна, благородного дуба и шоколада на фоне топленого молока. Обладает хорошей структурой. Во вкусе ноты красных и черных фруктов, терновника в кисее округлых и сладких танинов, оттененных гармоничной терпкостью. В паре с выдержанным «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2015 года рекомендуем подавать стейк средней прожарки, жаркое на углях, фаршированного поросенка. Дегустировать при температуре 14-16 °С.

The collection of Chateau Tamagne Reserve wine in a limited gray label is the result of many years of work by winemakers with a barrel. During this time the wine aging in barrels of different types of wood and different places of origin was tested. In each of the two wines of this collection - Cabernet 2015 and Chardonnay 2018 - many years of experience, craftsmanship and talent of Kuban-Vino winemakers have been embodied. For production, grapes are grown and hand-picked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and are washed by the Black and Azov Seas. The wines themselves are released in limited editions.
Aged “Cabernet. Chateau Tamagne Reserve” 2015 is made grown on own vineyard grapes, vines age 17 years. The wine after the main aging spent 30 months in an American oak barrel. It features a beautiful ruby color with a pomegranate hue. The aroma is a combining note of prunes, morocco, noble oak and chocolate on the background of baked milk. Wine is well structured. In the taste, there are notes of red and black fruits, blackthorn, sweet tannins, shaded by harmonious astringency. We recommend pairing “Cabernet. Chateau Tamagne Reserve” 2015 with medium-well steak, roast charcoal, stuffed pig. Serve at a temperature of 14-16 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery / collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ». Год урожая 2015.
Wine of geographic origin red dry "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" 2015

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Souvignon
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 декада октября The first decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	110 ц/га 110 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Классическое брожение на мезге в винификаторах, проведение ямб после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в бочке из французского и американского дуба 3,5 года. Aging in French and American barrels for 42 month

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,0 % об. 13,0 % 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	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до рубинового с гранатовым оттенком. From ruby red to ruby with a pomegranate hue.
АРОМАТ BOUQUET	Великолепное сочетание чернослива, сафьяна, прекрасного дуба и шоколада на фоне топленого молока. A great combination of prunes, morocco, fine oak and chocolate on a background of baked milk.
ВКУС TASTE	Ноты красных и черных фруктов, терновника в кисее, круглых и сладких танинов, оттененные гармоничной терпкостью. Послевкусие сбалансированное, приятное и долгое. Notes of red and black fruits, blackthorn, sweet tannins, shaded by harmonious astringency. The aftertaste is balanced, pleasant and long.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

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

Размер / Size:
Ø 8,3 x h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037251258

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037251255

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

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