Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения "Южный берег Тамани" выдержанное сладкое белое "ШАТО ТАМАНЬ. ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА"
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged white sweet “Chateau Tamagne. Citronniy Magaracha”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Чтобы создать эту коллекцию, мы специально отобрали сорта, идеально подходящие для сладких и десертных вин. Виноград для них собран на собственных виноградниках агрофирмы, находящихся в зоне с защищенным наименованием места происхождения "Южный берег Тамани". Поздний сбор, когда виноград увялен на материнской лозе естественным путем и собран вручную, предполагает тщательную селекцию каждой ягоды, предназначенной для рождения этих уникальных вин. Брожение в бочках из кавказского дуба с последующей выдержкой 18 месяцев в тех же бочках позволили сделать вкус вин максимально полным и сложным.

Для вина с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанного сладкого белого «Шато Тамань. Цитронный Магарача» мы использовали виноград сорта Цитронный Магарача (возраст лоз 10 лет). Цвет вина золотистый. Аромат сложный с тонами увяленных фруктов – инжира, фиников, айвы и медовыми нотами. Вкус полный, развитый, гармоничный. Вино является прекрасным аперитивом и сопровождением для широкой гаммы десертов. Идеальная температура подачи: 8-10 °С. Вино выпущено лимитированным тиражом 4100 бутылок.

To create this collection, we selected varieties that are ideal for sweet and dessert wines. Grapes for them we harvest in our own vineyards agricultural companies located in the area with a protected designation of origin "South Bank of Taman." Late harvest, when the grapes are wilted naturally on the mother vine and harvested by hand, involves careful selection of each berry intended for the birth of these unique wines. Fermentation in Caucasian oak barrels, followed by 18 months in the same barrels, made the taste of wines as complete and complex as possible.

For wine with a protected designation of origin “South Bank of Taman” aged sweet white “Chateau Tamagne. Citronniy Magaracha ”we use Citronniy Magaracha grapes (vines age 10 years). The color of the wine is golden. The aroma is complex with tones of dried fruits - figs, date fruits, quinces and honey notes. The taste is full, developed, harmonious. Wine is an excellent aperitif and accompaniment for a wide range of desserts. Ideal serving temperature: 8-10 ° C. The wine is released in a limited edition of 4100 bottles.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины с достатком выше среднего, много путешествуют, часто посещают рестораны, любят вино и хорошо в нем разбираются, практикуют эногастрономические ужины / Men and women with incomes above the average, travelling a lot, often visiting restaurants, like wine and are well versed in it, practice gastronomic dinners
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Прием гостей, поход в гости, в подарок, в коллекцию / Reception of guests, visit, as a gift, to the collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, романтическое свидание, девичник / Gastronomic dinner, romantic date
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Супер-премиум / Super-premium

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения "Южный берег Тамани" выдержанное сладкое белое "ШАТО ТАМАНЬ. ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА"
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged white sweet “Chateau Tamagne. Citronniy Magaracha”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача Citronniy Magaracha
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа The third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	100-110 ц/га 100-110 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	В бочке из кавказского дуба In a Caucasian oak barrel
ВЫДЕРЖКА AGING	18 месяцев в бочке из кавказского дуба 18 months in a Caucasian oak barrel

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5 % об. 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	100-120 г/дм3 100-120 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	123 ккал 123 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до золотистого From light straw to golden
АРОМАТ BOUQUET	Сложный с тонами увяленных фруктов – инжира, фиников, айвы и медовыми нотами Complex with tones of dried fruits - figs, date fruits, quinces and honey notes
ВКУС TASTE	Полный, развитый, гармоничный Full, developed, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °C 8-10 °C

Доступный объем/Available volume:
0,375 L ; 1,03 kg

Размер подарочной упаковки/
Box size:
Ø 7,4 см ; h 36 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции в ПК/
Barcode on unit of production:
4630037251357

Штрих код на групповую упаковку в ПК/
Barcode for group packaging:
14630037251354

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20

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