



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое белое "ШАРДОНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2007
Collection dry white wine "CHARDONNAY. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2007

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина - вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается в марте 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки специальной винотеки для дальнейшего хранения. Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых параметрах помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно виноделами отбираются лишь лучшие вина, имеющие потенциал и достойные стать частью премиальной коллекции винодельни.

Шардоне - международный сорт винограда, который выращивают, без преувеличения, в разных уголках мира. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках, одним из них является коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» урожая 2007 года. Вино выдержано в кавказском дубе на протяжении 9 месяцев, затем столько же в стали. После розлива в бутылки вино хранится в специальной винотеке не менее 14 лет для достижения идеальных органолептических параметров. Тираж ограничен и составляет лишь 1155 бутылок.

Коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2007 – это выразительное вино с солнечной цветовой палитрой в соломенном оттенке и с зеленоватым подтоном. В букете играет настоящая симфония спелых фруктовых нот с медово-ванильными вкраплениями, которая великолепно балансирует с освежающим вкусом и отличной кислотностью. Данный образец коллекционного Шардоне от Chateau Tamagne достоин только свежих блюд средиземноморской кухни, особенно хорошо сочетается с устрицами, сбрызнутыми лимонным соком, и прочими морепродуктами. Рекомендуемая температура подачи составляет 12-14°C.

Collectible aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. Wines embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 vintage were placed on the shelves of a special wine cellar for further storage. The peculiarity of the collection is the additional maturation of wines in bottles for at least three years under controlled room parameters, due to which each sample acquires the most complex structure, developing aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, winemakers select only the best wines that have the potential and are worthy of becoming part of the premium collection of the winery.

Chardonnay is an international grape variety that is grown, without exaggeration, in different parts of the world. The best representatives of this variety traditionally mature in barrels, one of them is the collectible dry white "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" 2007 vintage. The wine is aged in Caucasian oak for 9 months, then the same time in steel. After bottling, the wine is stored in a special wine cellar for at least 14 years to achieve ideal organoleptic parameters. The circulation is limited and is only 1,155 bottles.

Collection dry white "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" 2007 is an rich wine with a sunny color palette in a straw shade and with a greenish undertone. The bouquet plays a real symphony of ripe fruit notes with honey-vanilla splashes, which perfectly balances with a refreshing taste and excellent acidity. This sample of collection Chardonnay from Chateau Tamagne is worthy only of fresh Mediterranean cuisine, it goes especially well with oysters sprinkled with lemon juice and other seafood. The recommended serving temperature is 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина/ Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Торжество, в подарок, в личную винотеку, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to a personal wine collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин, особый случай/
Gastronomic dinner, special occasion

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российские напитки класса "superpremium"/
Russian drinks of "superpremium" class

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	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа - первая декада сентября Third decade of August - first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	84,2 84,2
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	12 12
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в кавказском дубе Fermentation in Caucasian oak
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка 100% объёма в кавказском дубе - 9 месяцев, затем в эмали 9 месяцев, в бутылке 14 лет Aged 100% by volume in Caucasian oak for 9 months, then in enamel for 9 months, in bottle for 14 years

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,0 ккал 74,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с зеленоватым оттенком Straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, с нотами зрелых фруктов, меда и ванили Fresh with notes of ripe fruit, honey and vanilla
ВКУС TASTE	Полный, комплексный, со сбалансированной кислотностью Complete, comprehensive, with balanced acidity
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62,
e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
Tel.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62,
e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см ; h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254556

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254553

Код АП: 406

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

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
10