



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое красное "КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2014  
Collection dry red wine "CABERNET. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2014

## 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.

Коллекционное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2014 года производится из отборного винограда одноименного сорта (средний возраст лоз 16-19 лет), выращенного на лучших участках Таманского полуострова. Каберне Совиньон – самый популярный в мире сорт, который выращивают от Франции до Японии. Вина из данного винограда прекрасно развиваются и элегантно «стареют» в процессе длительной выдержки. Резкие танины смягчаются, тонкие ароматы раскрываются тонами фиалки, кожи. Для создания «Каберне. Шато Тамань Резерв» 58% ассамбляжа выдерживается в дубе (американский 46%, французский 54%), 42% в стали на протяжении 3 месяцев. После розлива в бутылки, согласно технологии, вино хранится в винотеке ещё 6 лет. Тираж ограничен и составляет 125 бутылок.

Попадая в бокал, вино поражает глубоким рубиновым цветом и бликами. Букет раскрывается сочетанием нот чернослива, паслёновых и табачных оттенков, подчеркнутым дубовыми и сафьяновыми тонами. Обладает хорошей структурой, во вкусе обилует бархатистыми танинами и чёрными ягодами. В паре с коллекционным «Каберне. Шато Тамань Резерв» рекомендуется подавать стейк средней прожарки или шашлык из свинины. Наилучшая температура подачи вина 14-16 °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.

Collection Cabernet. Chateau Taman Reserve 2014 is made from selected grapes of the Cabernet variety (average age of vines 16-19 years), grown on the best areas of the Taman Peninsula. Cabernet Sauvignon is the world's most popular variety grown from France to Japan. Wines from this grape develop beautifully and age elegantly during long exposure. Sharp tannins soften, subtle aromas reveal tones of violet and leather. To create Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» 58% of the assemblage is aged in oak (American 46%, French 54%), 42% in steel for 3 months. After bottling, according to the technology, the wine is stored in the vinothèque for another 6 years. Wines released in limited edition of 125 bottles.

Once in the glass, the wine strikes with a deep ruby color and highlights. The bouquet opens with a combination of notes of prunes, nightshade and tobacco shades, accentuated by oak and morocco tones. It has a good structure, full of velvety tannins and black berries on the palate. We recommend to pair collection "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" with a medium-rare steak or pork barbecue. The best wine serving temperature is 14-16 °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	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада октября Second-third decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	67,65 67,65
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	16-19 16-19
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге, ЯМБ после спиртового Fermentation on the pulp, Malolactic fermentation after alcohol fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка 58% в дубе (американский 46%, французский 54%), без дуба в эмали 42%, до розлива ассамбляж и в эмали 3 месяца, 6 лет в бутылке Aging 58% in oak (American 46%, French 54%), without oak in enamel 42%, before bottling assemblage and in enamel 3 months, 6 years in bottle



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	Глубокий рубиновый цвет Deep ruby color
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов чернослива, пасленовых нот и табачных оттенков, подчеркнутыми дубовыми и сафьяновыми тонами The combination of aromas of prunes and tobacco shades, emphasized by oak and morocco tones
ВКУС TASTE	Насыщенная структура, обилие бархатистых танинов и черных ягод Good structure, plenty of velvety tannins and black berries
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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

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

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,3 см ; h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037254570

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254577

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