



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое белое "Шардоне. Шато Тамань Резерв»  
Collection dry white wine "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные лимитированные вина «Шато Тамань Резерв» – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и разных мест происхождения. В коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для серии были отобраны специальные участки, на которых виноград дает наилучшие урожаи. Каждое коллекционное вино подвергается дополнительной выдержке в бутылке не менее трёх лет, что является главной отличительной особенностью.

Вино создано из международного сорта Шардоне, 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 таких является коллекционное «Шардоне. Шато Тамань Резерв» урожая 2016 года, выпущенное ограниченным тиражом. Винификация включает в себя мягкое прессование, контролируемую температуру брожения и предварительную выдержку. 100% объёма вина выдержано в бочках из американского и французского дуба, с последующим «дозреванием» в бутылке после розлива длительностью 40 месяцев.

Благодаря мастерству виноделов и бережному процессу создания, «Шардоне. Шато Тамань Резерв» обретает уникальные сенсорные характеристики. Цвет в бокале привлекает внимание переливами от светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком. В аромате развит сортовой тон с интенсивными древесными нотами. Вкус приятно свежий, полный, с продолжительным послевкусием. Вино прекрасно сочетается с морепродуктами, устрицами и легкими салатами.

Collection limited wines "Chateau Tamagne Reserve" is the result of many years of work by winemakers with a barrel, during which the aging of wines in wood of different types and different places of origin was tested. The collection embodies many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino winemakers. For the series, we select the best places of our vineyards where the grapes give the best yields. Each collection wine undergoes additional aging in the bottle for at least three years, which is the main distinguishing feature.

The wine \ created from the international Chardonnay variety, which is grown without exaggeration in different parts of the world: California and France, New Zealand and South Africa, Russia and Italy. The best representatives of this variety are traditionally matured in barrels, one of which is the collection "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" 2016 which is released in a limited edition. Vinification includes soft pressing, controlled fermentation temperature and pre-aging. 100% of the volume of the wine is aged in American and French oak barrels, with subsequent "ripening" in the bottle after bottling for 40 months.

Thanks to the skill of the winemakers and the careful creation process, "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" acquires unique sensory characteristics. The color in the glass attracts attention with overflows from light straw to straw with a greenish tint. The aroma has a varietal tone with intense woody notes. The taste is pleasantly fresh, full, with a long aftertaste. The wine goes well with seafood, oysters and light salads.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

|   |  |
|---|--|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, лидеры, ценят исключительное, разбираются в винах / Men and women 30-55 years old, with average and above average income, leaders, appreciate the exceptional, understand wines |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE          | Торжество, в подарок, в коллекцию / Celebration, as a gift, to the collection  |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION              | Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special occasion  |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING                  | Российские напитки класса "superpremium" / Russian beverages of the "superpremium" class   |

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|  |  |
|--|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia  |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Шардоне<br>Chardonnay  |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Ручной, механизированный<br>Manual, mechanized   |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | На высоком кордоне, в т.ч. АЗОС  |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Ручной, механизированный<br>Manual, mechanized   |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Первая декада сентября<br>First decade of September  |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD IN KG OF GRAPES<br>PER HA.        | 80-110 ц/га<br>80-110 cwt/ha   |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 26 лет<br>26 years   |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Переработка винограда в редуцированном режиме. Прессование винограда в мягком режиме. Для брожения отбирается до 60 % сусла-самотёк. Ферментация 100 % объёма проведена в дубовой таре (новый французский и американский дуб) с последующей выдержкой на дрожжевом осадке 12 мес. Выдержка в стали до розлива 8 месяцев. Холодный стерильный розлив. Дополнительная выдержка в бутылке.<br>Processing of grapes in a reductive mode. Soft pressing of grapes. For fermentation, up to 60% of the gravity wort is selected. Fermentation of 100% of the volume was carried out in oak containers (new French and American oak), followed by aging on yeast lees for 12 months. Aging in steel before bottling for 8 months. Cold sterile bottling. Additional bottle aging. |
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING                                      | 100% выдержка в бочке из американского и французского дуба, последующей выдержкой в бутылке после розлива 40 месяцев.<br>100% aging in American and French oak barrels, followed by aging in the bottle after bottling for 40 months   |



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 10,5 - 12,5 % об.<br>10,5 - 12,5 % Vol.                      |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | Не более 4 г/дм <sup>3</sup><br>Not more 4 g/dm <sup>3</sup> |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 6,0±1,0 г/дм <sup>3</sup><br>6,0±1,0 g/dm <sup>3</sup>       |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 74 ккал<br>74 kcal   |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|   |  |
|---|--|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Соломенный с зеленоватым оттенком<br>Straw greenish  |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Умеренно свежий с тонами выдержки и влиянием благородного дерева<br>Moderately fresh with tones of aging and the influence of a noble wood |
| ВКУС<br>TASTE                             | Полный, комплексный, со сбалансированной кислотностью<br>Complete, complex, with balanced acidity  |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 12-14 °С<br>12-14 °С   |

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:  
0,75L; 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:  
4630037253924

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037253921

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