



# 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.

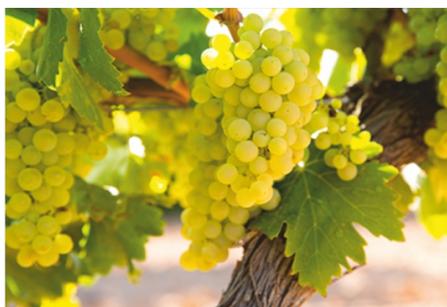
Thanks to the skill of the winemakers and the careful creation process, "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" acquires unique sensory characteristics. The color in the glass attracts attention with overflows from light straw to straw with a greenish tint. The aroma has a varietal tone with intense woody 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 AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком кордоне, в т.ч. АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной, механизированный Manual, mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-110 ц/га 80-110 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	26 лет 26 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ 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. 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 AGING	100% выдержка в бочке из американского и французского дуба, последующей выдержкой в бутылке после розлива 40 месяцев. 100% aging in American and French oak barrels, followed by aging in the bottle after bottling for 40 months



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 <sup>3</sup> Not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм <sup>3</sup> 6,0±1,0 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с зеленоватым оттенком Straw greenish
АРОМАТ BOUQUET	Умеренно свежий с тонами выдержки и влиянием благородного дерева Moderately fresh with tones of aging and the influence of a noble wood
ВКУС TASTE	Полный, комплексный, со сбалансированной кислотностью Complete, complex, 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

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