



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное полусухое белое «РКАЦИТЕЛИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» / Russian aged wine with the protected designation of origin "South Coast of Taman" semi-dry white "RKATSITELI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

В винах «Шато Тамань Резерв» воплощаются многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края. Серия выдержанных вин отмечена многочисленными высшими наградами как российских, так и зарубежных конкурсов. Выдержка в бочках насыщает вино кислородом, обогащает дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость.

Выдержанное, созданное в союзе с бочкой из американского и французского дуба вино, насыщается развитым сортовым ароматом. Цвет в бокале привлекает внимание переливами от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного. Вкус свежий, экстрактивный, долгий и гармоничный за счёт остаточного сахара. Наиболее подходящей гастрономической парой к «Ркацители. Шато Тамань Резерв» станут блюда грузинской кухни, легкие мясные блюда из баранины и пернатой дичи, молодые и слабо выдержанные сыры.

Many years of experience, skill and talent of the Kuban-Vino winemakers are embodied in the wines Chateau Taman Reserve. For the production we use grapes grown in the best areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. A series of aged wines has been awarded numerous top awards from both Russian and foreign competitions. Aging in barrels saturates the wine with oxygen, enriches it with tannins which give the aroma nobility, and the taste - mild astringency.

Aged in American and French oak barrels for at least 12 months. The color in the glass attracts attention with overflows from light straw with a greenish tint to straw. The taste is fresh, extractive, long-lasting and harmonious due to the residual sugar. The most suitable gastronomic pair for "Rkatsiteli. Chateau Taman Reserve" will be dishes of Georgian cuisine, light meat dishes from lamb and game birds, young and lightly matured cheeses.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ /  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ /  
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery / collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное полусухое белое «РКАЦИТЕЛИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» / Russian aged wine with the protected designation of origin "South Coast of Taman" semi-dry white "RKATSITELI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовая с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	110-120 ц/га 110-120 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	23 года 23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в стали, затем переливка и выдержка в бочке из американского и французского дуба не менее 12 месяцев Fermentation in steel, then pouring and aging in American and French oak barrels for at least 12 months
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в бочке из американского и французского дуба не менее 12 месяцев Aged in American and French oak barrels for at least 12 months



#### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об. 12,0-14,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8 - 18 г/дм <sup>3</sup> 8 - 18 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	88,0 ккал 88,0 kcal

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with a greenish tint to straw
АРОМАТ BOUQUET	Типичный с растительно-травянистыми оттенками в сочетании с тонкими древесными нотами Typical with herbaceous tones combined with subtle woody notes
ВКУС TASTE	Приятно свежий, экстрактивный, долгий и гармоничный за счёт остаточного сахара Pleasantly fresh, extractive, long lasting and harmonious due to residual sugar
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °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:  
0,75L; 1,564 kg

Размер / Size:  
Ø 8,6 x h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037253917

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037253914

Код АП: 405

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

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