



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв»

Russian vintage dry white wine 'Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve' with Protected Designation of Origin 'Southern Coast of Taman'

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет в контролируемых условиях, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» урожая 2020 года создано из одноименного сорта винограда. После бережного прессования и осветления сула методом флотации брожение проходило в стальных резервуарах при температуре 16–18 °С. Затем вино дображивало и выдерживалось в течение 36 месяцев в новых бочках из французского и американского дуба со средним обжигом плюс при температуре 14–16 °С. На протяжении всего периода выдержки виноматериал находился под постоянным контролем виноделов. После розлива вино продолжило своё созревание в бутылках ещё в течение трёх лет, добавляя дополнительную сложность ароматическому профилю и гармоничность вкусу.

В бокале «Шардоне. Шато Тамань Резерв» раскрывается оттенками от соломенного с зеленоватым отливом до золотистого. В сложном, развитом аромате зрелые фруктовые ноты гармонично сочетаются с благородными древесными нюансами. Вкус полный, мягкий, с пикантной бархатистой терпкостью и умеренной кислотностью. Многогранный характер вина прекрасно дополнит блюда из белого мяса и птицы, рыбу, морепродукты и выдержанные сыры. Рекомендуемая температура подачи 13–15 °С.

Vintage aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. They embody the many years of experience, craftsmanship, and talent of the Kuban-Vino winemakers. A distinctive feature of the collection is the additional maturation of the wines in bottles for no less than three years under controlled conditions, whereby each sample acquires a maximally complex structure, developing its aromatic characteristics and reaching the peak of taste.

Russian vintage dry white wine 'Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve' with PDO 'Southern Coast of Taman' (from the 2020 harvest) is crafted from the eponymous grape variety. After gentle pressing and fining of the must by flotation, fermentation took place in steel tanks at 16–18 °C. The wine then completed fermentation and was aged for 36 months in new French and American oak barrels with medium+ toast at 14–16 °C. Throughout the entire ageing period, the wine material was under the constant supervision of the winemakers. After bottling, the wine continued its maturation in bottles for a further three years, adding additional complexity to the aromatic profile and harmony to the taste.

In the glass, 'Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve' reveals hues ranging from straw with greenish hints to golden. In the complex, developed bouquet, ripe fruity notes harmoniously combine with noble woody nuances. The taste is full and soft, with a piquant velvety astringency and moderate acidity. The multifaceted character of the wine perfectly complements white meat and poultry, fish, seafood, and aged cheeses. The recommended serving temperature is 13–15 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 30–55 лет, доход средний и выше среднего. Осознанные ценители вина: разбираются в терруарах, сортах и выдержке, следят за российскими винодельнями. Предпочитают сложные выдержанные вина, ценят глубину и историю в бокале. Образованы, следят за трендами, заботятся о качестве жизни, а не о показном статусе / Men and women aged 30–55, with middle to above-average income. Conscious wine connoisseurs: knowledgeable about terroirs, varieties, and ageing, and keeping an eye on Russian wineries. They prefer complex and aged wines and value depth and history in the glass. They are educated, follow trends, and care about quality of life rather than ostentatious status

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Торжество и особый повод. Достойный подарок для тех, кто понимает. Инвестиция в личную винную коллекцию – бутылка с потенциалом выдержки / A celebration and a special occasion. A worthy gift for those who understand. An investment in a personal wine collection: a bottle with ageing potential

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Гастрономический ужин с продуманным меню. Особый случай: юбилей, годовщина, важная сделка. Закрытая дегустация в кругу ценителей. Момент, когда хочется открыть что-то значимое и разделить это с теми, кто оценит / A gastronomic dinner with a thoughtfully composed menu. A special occasion: a landmark birthday, an anniversary, an important deal. A closed tasting among connoisseurs. A moment when one wants to open something significant and share it with those who will appreciate it

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Российские вина класса «супер-премиум» / Russian super-premium wines



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523972

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523979

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

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв»
Russian vintage dry white wine 'Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve' with Protected Designation of Origin 'Southern Coast of Taman'

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Шпалера металлическая оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формирования АЗОС Galvanised metal trellis with 3 wire tiers for vertical shoot positioning; metal trellis with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	121,07 ц/га 121,07 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5 лет 5 years
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА PRODUCTION FEATURES	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 20,0 г/100см³. Переработку и прессование винограда проводят в мягком режиме. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов до сахара 60 г/дм³, после чего в деревянной таре проводят дображивание до сахара 4 г/дм³. The grapes are harvested at a sugar content of at least 20.0 g/100 cm³. Grape processing and pressing are carried out using a gentle cycle. The must is fined using flotation. Fermentation is then carried out in stainless steel tanks at 16-18°C until the sugar content reaches 60 g/dm³, after which fermentation is completed in wooden containers until the sugar content reaches 4 g/dm³.
ВЫДЕРЖКА AGING	Закладка виноматериала на выдержку производится в новую бочку из Американского и Французского дуба обжига медиум+, сроком на 36 месяцев. Уход и контроль за виноматериалом происходит на всем этапе выдержки при температуре от 14 -16 °С. По истечению срока выдержки виноматериал снимают из бочки и эгализируют. После розлива, вино в бутылке отправляется на выдержку сроком на 36 месяцев. После выдержки бутылка оформляется и реализуется. The wine material is laid down for ageing in new American and French oak barrels with medium+ toast for 36 months. Care and monitoring of the wine material occur throughout the entire ageing period at 14-16°C. After the ageing is complete, the wine material is removed from the barrels and equalised. After bottling, the wine is sent for ageing for 36 months. After ageing, the bottle is finished and released for sale.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	4,0 г/дм³ 4,0 g/dm³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм³ 5-7 g/dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	70,0 ккал 70,0 kcal
ЦВЕТ COLOUR	От соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого From straw with greenish hints to golden
АРОМАТ BOUQUET	Зрелые фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с благородным деревом Ripe fruity notes harmoniously combined with noble woody nuances
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, с пикантной бархатистой терпкостью и умеренной кислотностью Full and soft, with a piquant velvety astringency and moderate acidity
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	13-15 °C 13-15 °C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

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