



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Игристое вино выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Sparkling wine aged dry white extra brut «CHATEAU TAMAGNE RESERVE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Каждое вино лимитированной серии выдержанных вин «Шато Тамань Резерв» воплощает многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для создания используется отборный виноград, выращенный на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края. В процессе изготовления применяется оборудование нового поколения и инновационные методы производства.

Уникальное игристое вино экстра брют «Шато Тамань Резерв» урожая 2014 года произведено из винограда Шардоне (40%) и Рислинг Рейнский (60%) по классической схеме создания белых вин: технологическая зрелость винограда, собранного в оптимальные сроки, позволило сохранить свежесть и сортовые ароматы в готовом вине. Отбор суслу в момент загрузки пресса обеспечило отсутствие зелёных танинов, бережное осветление сохранило поверхностно-активные вещества для стабильной игры и красивой жемчужной пены, а вторичное брожение, проведённое в бутылке при температуре не выше 16 °C, и выдержка на дрожжах в течение 7 лет, закрепили и приумножили качество вина.

Уверены, это вино будет по достоинству оценено знатоками. Цвет в бокале привлекает внимание переливами от светло-соломенных оттенков до зеленоватых и золотистых. Изысканный вкус поражает свежестью и мягкостью, лёгкой терпкостью с пряными нотками и долгим послевкусием. Наиболее изысканный вариант сопровождения – икра и морские деликатесы.

Each wine of the limited series of aged wines "Chateau Tamagne Reserve" embodies many years of experience, skill and talent of "Kuban-Vino" winemakers. For creation of wine, we use selected grapes grown on the best areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Territory. In the production process, new generation equipment and innovative production methods are used.

The unique sparkling wine extra brut "Chateau Tamagne Reserve" of the 2014 harvest made from Chardonnay (40%) and Riesling Rhine (60%) grapes according to the classical scheme for creating white wines. The technological maturity of the grapes harvested at the perfect time allowed preserving the freshness and varietal aromas in the finished wine. The selection of the must at the time of loading the press ensured the absence of green tannins, careful clarification preserved surfactants for a stable play and beautiful pearly foam, the secondary fermentation, carried out in a bottle at a temperature not exceeding 16 °C, and aging on yeast for 7 years, consolidated and increased the quality of wine.

We are sure that connoisseurs will appreciate this wine. The color in the glass attracts attention with overflows from light straw to greenish and golden hues. Exquisite taste strikes with freshness and softness, light astringency with spicy notes and a long aftertaste. The most sophisticated accompaniment is caviar and sea delicacies.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / Men and women 30-55 years old with income average and above
---	---

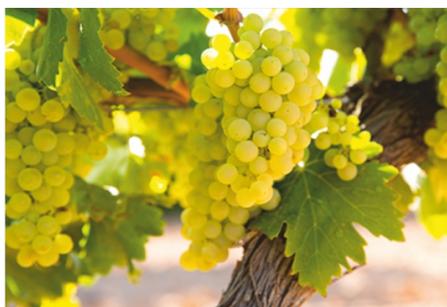
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Классическое выдержанное игристое для особых случаев / Classic aged sparkling for special occasions
--	---

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION	В подарок, торжество / As a gift, a celebration
--	---

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING	Российское игристое вино класса "premium" / Russian sparkling wine of "premium" class
--	---

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский Chardonnay, Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком кордоне АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Шардоне - первая декада сентября, Рислинг Рейнский - вторая декада сентября Chardonnay - first decade of September, Riesling - second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Шардоне - 80-90 ц/га, Рислинг Рейнский - 80-90 ц/га Chardonnay - 80-90 cwt/ha, Riesling - 80-90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 13, Рислинг Рейнский - 14, Пино Белый - 14-15 лет Chardonnay - 13, Riesling - 14, Pinot Blanc-14-15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработка винограда осуществляется в редуцированном режиме с применением SO ₂ . Прессование винограда проводится в мягком режиме. Для брожения отбирается до 45% суслу. Сусло отправляется на флотацию с азотом, затем сульфитируется. Ферментация проводится в нержавеющей резервуарах при t от +16 до +18 °C в течение 14 дней
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноматериал стабилизируется к белковым и кристаллическим помутнениям. Готовится тиражная смесь и производится розлив в бутылку. Вторичное брожение проводится в бутылке при t от +14 до +16 °C в течение 30-40 дней.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка на дрожжевом осадке в течении 7 лет



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6,0 г/дм ³ Less then 6,0 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades ranging from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий Developed, thin
ВКУС TASTE	Изысканный вкус поражает своей мягкостью и свежестью, лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием Exquisite taste impresses with its softness and freshness, light spicy astringency and a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °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; 1,517 kg

Размер / Size:
Ø 8,9 x h 31,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253887

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253884

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне(евро)
/ Number of packages on a pallet (Euro):
75

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
15