



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

«ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2013

Вино географического наименования коллекционное сухое белое.
Collection wine of geographical origin white dry "Premier Blanc.
Chateau Tamagne Reserve" 2013

ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Серия коллекционных выдержанных вин "Шато Тамань" Резерв состоит из уникальных вин, которые после выдержки в бочках и розлива созревают в бутылках не менее трех лет в специальной винотеке, где поддерживается постоянная температура и контролируемая влажность.

Коллекционное выдержанное вино «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» изготавливается из отборного винограда, выращенного на виноградниках Таманского полуострова. Сбор урожая проводится вручную. Оно проводит 12 месяцев в бочке и дополнительно выдерживается в бутылке не менее пяти лет.

Вино имеет привлекательный соломенный цвет с лимонным оттенком. Живой и яркий вкус отражает зрелые фруктово-медовые оттенки в сочетании с минеральными и ванильными нотами. Строгий букет дополняет вино свежестью, сбалансированной кислотностью, тонами выдержки и бархатистостью. Температура подачи 12 - 14 °C.

Это элегантное, благородное вино станет прекрасным сопровождением вашего вечера!

A series of vintage aged "Chateau Tamagne Reserve" wines consists of unique wines that, after aging in barriques, mature in bottles for at least three years in a special winery where a constant temperature and controlled humidity are maintained.

Aged collection wine "Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve" is made from selected grapes grown in the vineyards of the Taman Peninsula. Harvesting is done manually. It spends 12 months in a barrel and additionally aged in a bottle for at least five years.

The wine has an attractive straw color with a lemon tint. Lively and vibrant taste reflects ripe fruit and honey tones in combination with mineral and vanilla notes. A strict bouquet complements the wine with freshness, balanced acidity, aging tones and velvety. Serving temperature is 12 - 14 °C.

This elegant, noble wine will be the perfect accompaniment to your evening!

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 an average and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок/ Celebration, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "premium" / Russian wine of "premium" class

«ПРЕМЬЕР БЛАН.ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2013 Вино географического наименования коллекционное сухое белое / Collection wine of geographical origin white dry "Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve" 2013

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Рислинг, Шардоне Riesling, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Высокоштамбовая формировка в неукрывной зоне
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Сентябрь August-September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Шардоне - 23 ц/га, Рислинг - 9 ц/га Chardonnay - 23 cwt/ha, Riesling - 9 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в стали при контролируемой температуре не выше 18 °С. Выдержка на тонком дрожжевом осадке 3 месяца с периодическим взмучиванием
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в американском и французском дубе 12 месяцев 100% объема. Выдержка в бутылке 60 месяцев In a barriques of American and French oak 100% of the volume for 12 months. 60-month bottle aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5 % об. 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с лимонным оттенком Straw with a lemon tint
АРОМАТ BOUQUET	Зрелых фруктов с медовыми оттенками в сочетании с минеральными и ванильными нотами, очень живой и яркий Ripe fruits with honey tones combined with mineral and vanilla notes, very vibrant
ВКУС TASTE	Строгий, дополняет букет свежестью, сбалансированной кислотностью, тонами выдержки и бархатистостью Strict, complements the bouquet with freshness, balanced acidity, aging tones and velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,6 см ; h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062865408

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062865405

Код АП: 403

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

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