



  
**Château  
TAMAGNE**  
· ШАТО ТАМАНЬ ·

Вино коллекционное сухое красное "ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2015 /  
Collection dry red wine «PREMIER ROUGE. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2015

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

Коллекционные выдержанные вина - вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается в марте 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки специальной винотеки для дальнейшего хранения. Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых параметрах помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно виноделами отбираются лишь лучшие вина, имеющие потенциал и достойные стать частью премиальной коллекции винодельни.

Вино коллекционное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» 2015 - это союз международных и автохтонных сортов винограда, у каждого из которых свой неповторимый характер. Для его производства виноделы используют отборные ягоды сортов Мерло (возраст лоз 14 лет), Каберне Совиньон (возраст лоз 12 лет), Саперави (возраст лоз 10-25 лет) и Красностоп Анапский (возраст лоз 13 лет). На протяжении 16 месяцев виноматериал выдерживается в бочке из американского и французского дуба. Как и прочие вина коллекции, вино проходит дополнительную выдержку длительностью 65 месяцев в бутылке при контролируемых параметрах. «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» урожая 2015 года выпущено ограниченным тиражом - 125 бутылок.

Вино обладает тёмно-рубиновым цветом с гранатовыми оттенками. Аромат собран в насыщенном букете, составленном из точно подобранных и филигранно отточенных тонов дуба: в нём присутствуют пряность и ванильность американского, сложность и экстрактивность французского. Всё это создаёт невероятный симбиоз в сочетании с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными тонами с минеральной ноткой. Вкус поражает полнотой с бархатистыми танинами и тонами выдержки в продолжительном послевкусии. Коллекционное «Премьер Руж» от Chateau Tamagne отлично сочетается с говяжьим филе, белым мясом и сырами, ягнёнком на гриле или пернатой дичью в винном соусе. Рекомендуется подавать при температуре 14-16°C.

Collectible aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. Wines embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 vintage were placed on the shelves of a special wine cellar for further storage. The peculiarity of the collection is the additional maturation of wines in bottles for at least three years under controlled room parameters, due to which each sample acquires the most complex structure, developing aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, winemakers select only the best wines that have the potential and are worthy of becoming part of the premium collection of the winery.

Collection dry red wine "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" 2015 is a union of international and indigenous grape varieties, each of which has its own unique character. For its production, winemakers use selected berries of the Merlot varieties (vines age is 14 years), Cabernet Sauvignon (vines age is 12 years), Saperavi (vines age is 10-25 years) and Krasnostop Anapskiy (vines age is 13 years). For 16 months, the wine material is aged in American and French oak barrels. Like other wines of the collection, the wine undergoes an additional aging of 65 months in bottle under controlled parameters. "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" of the 2015 vintage is produced in a limited edition of 125 bottles.

The wine has a dark ruby color with garnet hues. The fragrance is collected in a rich bouquet, composed of precisely selected and delicately honed tones of oak: it contains the spice and vanilla of the American, the complexity and extractiveness of the French. All this creates an incredible symbiosis in combination with red fruits and berries, accentuated by cheese and milk tones with a mineral note. The taste strikes with fullness with velvety tannins and tones of aging in a long aftertaste. Collection "Premier Rouge" from Chateau Tamagne goes well with beef fillet, white meats and cheeses, grilled lamb or game birds in wine sauce. It is recommended to serve at a temperature of 14-16°C.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

|   |  |
|---|--|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/<br>PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина/ Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/<br>MOTIVES FOR PURCHASE          | Торжество, в подарок, в личную винотеку, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to a personal wine collection  |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/<br>REASONS FOR CONSUMPTION              | Гастрономический ужин, особый случай/<br>Gastronomic dinner, special occasion  |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/<br>PRICE POSITIONING                  | Российские напитки класса "superpremium"/<br>Russian drinks of "superpremium" class  |

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

|   |   |
|---|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                          | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia   |
| СОРТ<br>VARIETAL  | Мерло, Каберне Совиньон, Саперави, Красностоп Анапский<br>Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, Krasnostop Anapskiy   |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                        | Ручной<br>Manual  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                       | На высоком штамбе, формировка АЗОС  |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                        | Механизированный<br>Mechanized  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                                | Мерло - первая-вторая декада сентября, Каберне Совиньон - вторая декада сентября, Саперави - вторая декада сентября, Красностоп Анапский - вторая декада сентября<br>Merlot - the first or second decade of September, Cabernet Sauvignon - the second decade of September, Saperavi - the second decade of September, Krasnostop Anapskiy - the second decade of September |
| УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га<br>YIELD IN KG OF GRAPES<br>PER HA., cwt/ha | Мерло - 72-78; Каберне Совиньон - 82; Саперави - 85-90; Красностоп Анапский - 70<br>Merlot - 72-78; Cabernet Sauvignon - 82; Saperavi - 85-90; Krasnostop Anapskiy - 70   |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет<br>AVERAGE AGE OF VINS, years        | Мерло - 14; Каберне Совиньон - 12; Саперави - 10-25; Красностоп Анапский - 13<br>Merlot - 14; Cabernet Sauvignon - 12; Saperavi - 10-25; Krasnostop Anapskiy - 13   |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION        | Брожение классическим способом - на мезге при температуре 22-25 °С, с обязательным применением чистых культур яблочно-молочных бактерий для ЯМБ.<br>Fermentation in the classical way - on the pulp at a temperature of 22-25 °C, with the obligatory use of pure cultures of malolactic bacteria for fermentation  |
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING   | Выдержка в бочках из французского и американского дуба - 16 месяцев; выдержка в бутылке - не менее 65 месяцев.<br>Aging in French and American oak barrels - 16 months; bottle aging - at least 65 months   |



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 11-13 % об.<br>11-13 % Vol.                                  |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4 г/дм <sup>3</sup><br>not more 4 g/dm <sup>3</sup> |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5-7 г/дм <sup>3</sup><br>5-7 g/dm <sup>3</sup>               |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 76,8 ккал<br>76,8 kcal                                       |

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

|   |   |
|---|---|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Темно-рубиновый с гранатовыми оттенками<br>Dark ruby with pomegranate hues  |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Яркий насыщенный букет, составленный из точно подобранных и филигранно отточенных тонов разного дуба в сочетании с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными тонами с минеральной ноткой<br>Bright rich bouquet, composed of precisely selected and filigree honed tones of different oak combined with red fruits and berries, accentuated with cheese and milk tones with a mineral note |
| ВКУС<br>TASTE                             | Полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие продолжительное развивающееся<br>Full, with velvety tannins and tones of aging, the aftertaste is long developing  |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 14-16°C<br>14-16°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:  
0,75 L ; 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,3 см ; h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037254549

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254546

Код АП: 4062

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

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