




**Château
TAMAGNE**
· ШАТО ТАМАНЬ ·

Вино географического наименования выдержанное
сухое белое «ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2015
Wine of geographical origin aged white dry "Premier Blanc. Chateau
Tamagne Reserve" 2015

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Лимитированный тираж коллекционного вина, выпущенного к открытию движения по Крымскому мосту.

В проекте участвуют 5 ведущих виноделен Крыма и Кубани, каждая из которых выпустила по 19 тыс. бут вина что символизирует протяженность моста 19 км. Предприятия создают лимитированную серию из шести разных вин урожая 2015 года что соответствует году начала строительства моста через керченский пролив. В проекте крымский завод шампанских вин "Новый Свет", завод "Массандра" (херес и белый мускат), "Шато Тамань" (белое вино), "Фанагория" (красное вино) и "Саук-Дере" (красное вино).

Для создания вина Шато Тамань 2015 проекта Крымский мост виноделами специально собран уникальный купаж 3 сортов винограда (Шардоне, Рислинг, Мюллер Тургау), выращенных на собственных виноградниках винодельни Шато Тамань. Брожение проходило в контакте с дубом, выдержка в дубовых бочках 12 месяцев, далее вино было разлито для дальнейшей выдержки в бутылке более 30 месяцев.

Несмотря на длительную выдержку, вино демонстрирует многогранный, свежий аромат, сотканный из нот белых фруктов, лайма и специй, на фоне выраженной минеральной доминанты. Вино интригует чистым и свежим вкусом с элегантной текстурой и пикантностью в продолжительном послевкусии.

Limited edition of collection wine released to the opening of the traffic on the Crimean Bridge. Five leading wineries from Crimea and Kuban produced 19 thousands bottles of wine that symbolizes the length of the bridge - 19 km. The enterprises create a limited series of six different wines vintage 2015, which corresponds to the year of construction of the bridge across the Kerch Strait. The following wineries participated in the project: Crimean factory of sparkling wines Noviy Svet, Massandra (sherry and white muscat), Chateau Tamagne (white wine), Fanagoria (red wine) and Sauk-Dere (red wine).

To create the Chateau Tamagne wine for the project winemakers collected a unique blend of 3 grape varieties (Chardonnay, Riesling, Muller Thurgau) grown in the vineyards of the Chateau Tamagne winery. Fermentation took place in contact with oak, aging in oak barrels for 12 months then the wine was bottled for further aging in a bottle for more than 30 months.

Despite the long aging the wine shows a fresh aroma with notes of white fruit, lime and spices, against the background of a pronounced mineral dominant. The wine is intriguing with a clean and fresh taste with an elegant texture and piquancy in a long aftertaste.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years with middle and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин/ Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "суперпремиум"/ Russian aged wines of "superpremium" class

Вино географического наименования выдержанное
сухое белое «ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2015
Wine of geographical origin aged white dry "Premier Blanc. Chateau Tamagne Reserve"
2015

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг, Мюллер-Тургау Chardonnay, Riesling, Mueller-Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной зоне On stem formations in an unguided zone
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Шардоне - вторая декада августа, Рислинг - первая декада сентября, Мюллер-Тургау - первая декада сентября Chardonnay - the second decade of August, Riesling - the first decade of September, Müller-Thurgau - the first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Шардоне - 90, Рислинг - 90-100, Мюллер-Тургау - 120 ц/га Chardonnay - 90, Riesling - 90-100, Muller-Thurgau - 120 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 16 лет, Рислинг - 11 лет, Мюллер-Тургау - 8 лет Chardonnay - 16 years old, Riesling - 11 years old, Muller-Thurgau - 8 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Шардоне и Рислинг - 30% в американском дубе, 70% в стали; Мюллер-Тургау - в стали Chardonnay and Riesling - 30% in American oak, 70% in steel; Muller-Thurgau - in steel
ВЫДЕРЖКА FINING	После розлива дополнительная выдержка в бутылке After bottling, additional aging in the bottle

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % 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	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades of greenish to golden
АРОМАТ	Доминирующий минеральный на фоне белых фруктов и нот лайма
ВОУКВЕТ	The dominant mineral on the background of white fruits and lime notes
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный, с развивающимся долгим послевкусием Fresh, harmonious, with a developing long finish
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °C

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 / 1,631 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:
4630037251487

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037251484

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