



  
**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/<br>PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/<br>Predominantly male 30-50 years with middle and above average income |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/<br>MOTIVES FOR PURCHASE          | Качественный продукт по адекватной цене/<br>High-quality product at reasonable price  |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/<br>REASONS FOR CONSUMPTION              | Семейный ужин/<br>Family dinner   |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/<br>PRICE POSITIONING                  | Российские выдержанные вина класса "суперпремиум"/<br>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<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia   |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Шардоне, Рислинг, Мюллер-Тургау<br>Chardonnay, Riesling, Mueller-Thurgau  |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Ручной<br>Manual  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | На штамбовых формировках в неукрывной зоне<br>On stem formations in an unguided zone  |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Ручной<br>Manual  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Шардоне - вторая декада августа, Рислинг - первая декада сентября,<br>Мюллер-Тургау - первая декада сентября<br>Chardonnay - the second decade of August, Riesling - the first decade of<br>September, Müller-Thurgau - the first decade of September |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD IN KG OF GRAPES<br>PER HA.        | Шардоне - 90, Рислинг - 90-100, Мюллер-Тургау - 120 ц/га<br>Chardonnay - 90, Riesling - 90-100, Muller-Thurgau - 120 cwt/ha   |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | Шардоне - 16 лет, Рислинг - 11 лет, Мюллер-Тургау - 8 лет<br>Chardonnay - 16 years old, Riesling - 11 years old, Muller-Thurgau - 8 years old   |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Шардоне и Рислинг - 30% в американском дубе, 70% в стали;<br>Мюллер-Тургау - в стали<br>Chardonnay and Riesling - 30% in American oak, 70% in steel;<br>Muller-Thurgau - in steel   |
| ВЫДЕРЖКА<br>FINING                                     | После розлива дополнительная выдержка в бутылке<br>After bottling, additional aging in the bottle   |

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 10,5-12,5 % об.<br>10,5-12,5 % 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          | 74 ккал<br>74 kcal   |

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

|   |   |
|---|---|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого<br>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<br>TASTE                             | Свежий, гармоничный, с развивающимся долгим послевкусием<br>Fresh, harmonious, with a developing long finish  |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 10-12 °C<br>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