

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ. КЮВЕ СПЕСЬЯЛЬ 24» Russian sparkling wine with a protected designation of origin "South Coast of Taman" aged extra brut white "CHATEAU TAMAПТУ RESERVE. CUVÉE SPECIAL 24"



Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Виноград проходит детальный отбор и тщательную проверку на зрелость. Виноматериал получают без прессовки винограда — так называемый «самотёк», контактирующий с кожицей и косточками спелых ягод минимальное количество времени, что говорит о его максимальной насыщенности и натуральности.

Новинка - российское игристое вино с ЗНМП «Южный Берег Тамани» выдержанное экстра брют белое Chateau Tamagne Reserve Cuvée Spéciale, создана из отборного винограда сортов «шардоне», «рислинг рейнский», «пино белый» урожая 2019 года, выращенного на собственных виноградниках, расположенных на лучших участках Таманского полуострова. Вино произведено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой на осадке 24 месяца после окончания брожения.

В аромате доминируют цветочные ноты в сочетании с минеральными оттенками. Вкус свежий, с легкой пряной терпкостью, гастрономичной кислотностью и долгим развивающимся послевкусием. Выдержка вносит в палитру Cuvée Spéciale полновесность, благодаря ей игристое вино приобретает сложную и многогранную структуру. Игристое придется по вкусу любителям изысканных вин, которые выбирают элегантность, ценят качество и статус.

Chateau Tamagne Reserve Cuvée Spéciale выпущено ограниченным тиражом 2,9 тыс. бутылок.

A series of aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" - a high-quality wines produced by classical technology. Grapes are carefully selected and carefully checked for maturity. The wine material is obtained without pressing the grapes - the so-called "gravity", which is in contact with the skin and seeds of ripe berries for a minimum amount of time, which indicates its maximum saturation and naturalness.

New - Russian sparkling wine with PDO "South Coast of Taman" aged extra brut white Chateau Tamagne Reserve Cuvée Spéciale, created from selected grape varieties "Chardonnay", "Riesling Rhine", "Pinot Blanc" harvest of 2019, grown in our own vineyards located on the best parts of the Taman Peninsula. The wine is produced according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with aging on the lees for 24 months after the end of fermentation.

The aroma is dominated by floral notes combined with mineral nuances. The taste is fresh, with a slight spicy astringency, gastronomic acidity and a long developing aftertaste. Aging brings fullness to the Cuvée Spéciale palette, thanks to which the sparkling wine acquires a complex and multifaceted structure. Sparkling will appeal to lovers of fine wines who choose elegance, value quality and status.

Chateau Tamagne Reserve Cuvée Spéciale is produced in a limited edition of 2.9 thousand bottles.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/PRICE POSITIONING

Мужчины и женщины 25+ лет, с достатком средния и выше интересующиеся вином. Активные, любят активный отдых и вечеринки. Ценят качество, интересующиеся новинками Men and women aged 25+, with an average income and above, who are interested in wine. Active, love outdoor activities and parties. Appreciate quality, interested in new products

Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения/ Buy quality wines at a decent price for gastronomic accompaniment

Празднование торжественного события с друзьями и коллегами. Poмантический ужин / Celebration of a solemn event with friends and colleagues. romantic dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ Сегмент выше среднего/ Above avarage



IIIATO TAMAHA



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ PE3EPB. KЮВЕ СПЕСЬЯЛЬ 24» / Russian sparkling wine with a protected designation of origin "South Coast of Taman" aged extra brut white "CHATEAU TAMAПТУ RESERVE. CUVÉE SPECIAL 24"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT	Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый
VARIETAL	Chardonnay, Rhine Riesling, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
METHOD OF PLANTATION	Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры: Шардоне - металлическая с одним ярусом проволоки, Рислинг Рейнский - металлическая с одним ярусом проволоки и металлическая оцинкованная с 2 ярусами проволоки, Пино Белый - металлическая с одним ярусом проволоки.
METHOD OF GROWING	Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
METHOD FOR HARVESTING	Mechanized
ПЕРИОД СБОРА	Август-сентябрь
HARVEST PERIOD	August - September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES	Шардоне - 127,2, Рислинг Рейнский - 101, Пино Белый - 118,35
PER HA., c/ha	Chardonnay - 127,2, Rhine Riesling - 101, Pinot Blanc - 118,35
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет	Шардоне - 14, Рислинг Рейнский - 8-15, Пино Белый - 14
AVARAGE AGE OF VINS, years	Chardonnay - 14, Rhine Riesling - 8-15, Pinot Blanc - 14
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка
PRIMARY FERMENTATION	The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method-flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 24 месяцев. Условия 14°C.
SECONDARY FERMENTATION	Bottled champagne with lees aging for at least 24 months. Conditions 14 $^{\circ}\text{C}$
ВЫДЕРЖКА	Не менее 24 месяцев после окончания брожения.
AGING	At least 24 months after the end of fermentation.

Доступный объем/Available volume: 0,75L / 1,752 kg - бутылка в подарочной упаковке

Размер подарочной упаковки / Gift box size: 10,0 x 10,0 см/ h 30,1 см - бутылка в подарочной упаковке

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box: 4630037255737 - бутылка 4630037255744 - подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14630037255734 - бутылка 14630037255741 - подарочная упаковка

Код АП: 4421

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

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11-13 % oб.
ALCOHOL	11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	Менее 6 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	Less 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-8,0 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,9 ккал (326 кДж)
CALORICITY	77,9 kcal (326 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых
COLOUR	Light straw with greenish to golden hues
APOMAT	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами
BOUQUET	Developed, thin, with well-defined floral tones
BKYC	Полный, гармонирующий с букетом
TASTE	Full, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	8-10 °C
SERVING TEMPERATURE	8-10 °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