



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино коллекционное сухое белое «ШАРДОНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2015 /
Collection dry white wine «CHARDONNAY. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2015

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные вина «Шато Тамань Резерв» – премиальная серия, созданная из винограда, выращенного на плодородных землях Таманского полуострова, расположенных в уникальных климатических условиях. Помимо основной выдержки, коллекция проходит дополнительное созревание в бутылках не менее трёх лет в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно, начиная с марта 2008 года, виноделами отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию, достойные стать частью уникальной коллекции винодельни.

Коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2015 года можно отнести к образцам классической школы. Виноград сорта Шардоне, выращенный на собственных виноградниках винодельни (возраст лоз 9-12 лет) и собранный на высоких сахарах (не менее 21%), был переработан по традиционной для белых вин технологии. Часть виноматериала было заложено в ёмкость из нержавеющей стали, другая часть выдержана в бочках из американского и французского дуба не менее 18 месяцев. После розлива в бутылки вино хранилось в специальной винотеке не менее пяти лет. Тираж ограничен и составляет всего 500 бутылок.

Не смотря на длительную выдержку, «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2015 обладает свежим ароматом, с нотами зрелых фруктов, мёда и ванильных оттенков. Вкус полный, комплексный, со сбалансированной кислотностью. Вино порадует ценителей полнотелых вин. Идеально сочетается в паре с легкими салатами, устрицами и морепродуктами. Подается при температуре 12-14°C.

Collection wines "Chateau Tamagne Reserve" - a premium series created from grapes grown on the lands of the Taman Peninsula, located in unique climatic conditions. In addition to the main aging, the collection undergoes additional aging in bottles for at least three years in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing its aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, starting from March 2008, winemakers select the best wines that have the potential for further development, worthy of becoming part of the unique collection of the winery.

Collection dry white "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" 2015 can be attribute to the samples of the classical school. Chardonnay grapes, grown in the winery's own vineyards (vines aged 9-12 years) and harvested with high sugars (at least 21%), were processed according to the traditional technology for white wines. Part of the wine material was placed in a stainless steel tanks, the other part was aged in American and French oak barrels for at least 18 months. After bottling, the wine was stored in a special cellar for at least five years. The collection is limited to only 500 bottles.

Despite the long aging, "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" 2015 has a fresh aroma, with notes of ripe fruit, honey and vanilla nuances. The taste is full, complex, with balanced acidity. The wine will delight connoisseurs of full-bodied wines. Ideal paired with light salads, oysters and seafood. Served at a temperature of 12-14°C.

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной в ТВС
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа Third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-103 ц/га 80-103 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	9-12 лет 9-12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку ведут в редуктивном режиме с флотацией на азоте. Брожение проводят при температуре 16-18 °С частично в нержавеющей ферментаторах, частично в дубовых бочках из французского и американского дуба. Processing is carried out in a reductive mode with flotation on nitrogen. Fermentation is carried out at a temperature of 16-18 °C, partly in stainless steel tanks partly in French and American oak barrels.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в бочках из французского и американского дуба - 18 месяцев (на тонком дрожжевом осадке не менее 6 месяцев); выдержка в бутылке - не менее 65 месяцев. Aging in French and American oak barrels - 18 months (at least 6 months on fine yeast lees); bottle aging - at least 65 months.

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	Соломенный с зеленоватым оттенком Straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, с нотами зрелых фруктов, меда и ванили Fresh with notes of ripe fruit, honey and vanilla
ВКУС TASTE	Полный, комплексный, со сбалансированной кислотностью Complete, comprehensive, with balanced acidity
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

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 ; 1,564 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:
4630037253412

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253419

Код АП: 406

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

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