




**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «ШАРДОНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Russian wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged white dry "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной линейке марки «Шато Тамань». Они изготавливаются из отборного винограда премиальных сортов.

Шардоне – международный сорт винограда, который выращивают, без преувеличения, в разных уголках мира. В Калифорнии и Франции, Новой Зеландии и ЮАР, России и Италии. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках, одним из них является «Шардоне. Шато Тамань Резерв».

«Шардоне. Шато Тамань Резерв» производится в контакте с дубом и выдерживается 12 месяцев. Имеет полный, мягкий, бархатистый вкус, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью. Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с тонким дубом, невероятно отражают аромат вина. Цвет вина варьирует от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного.

Вино идеально подойдет для семейного ужина и вполне может стать его хорошей традицией!

Russian aged "Chateau Tamagne Reserve" wines belong to the "Chateau Tamagne" premium series. They made from selected premium grapes. Chardonnay is an international grape variety that is grown, without exaggeration, in different parts of the world. In California and France, New Zealand and South Africa, Russia and Italy. The best representatives of this variety traditionally aged in barrels, one of them is "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve".

"Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve" is aged 12 months in oak barrels. It has a full, soft, velvety taste, emphasized by fresh harmonious acidity. Fresh fruit notes, harmoniously combined with a thin oak reflect the aroma of wine. The color of the wine varies from light straw with a greenish tint to straw.

The wine is perfect for a family dinner and may well become a good tradition!

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 old with an income of average and above
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 "премиум"/ Russian aged wines of "premium" class

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «ШАРДОНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Russian wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged white dry "Chardonnay. Chateau Tamagne Reserve"

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 Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на кордонных формировках в неукрывной культуре on cordon formations in non-sheltering culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	23 года 23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой суслу на мезге в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда сорта Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C Infusion of mash in the pulp in presses with pre-cooling grape pulp variety Chardonnay. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C
ВЫДЕРЖКА FINING	Производится в контакте с дубом и выдерживается 12 месяцев Produced in contact with oak and aged for 12 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % 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	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with a greenish tint to straw
АРОМАТ BOUQUET	Свежие фруктовые ноты, гармонично сочетающиеся с тонким дубом Fresh fruit notes, harmoniously combined with a noble oak
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью. Full, soft, velvety, accentuated by fresh harmonious acidity.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °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:
0,75L; 1,564 kg

Размер / Size:
Ø 8,6 x h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250619

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250616

Код АП: 405

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

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