



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Игристое вино географического наименования коллекционное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2013  
Sparkling collection wine of geographical origin extra brut white "Chateau Tamagne Reserve" 2013

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные коллекционные игристые вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни.

Все вина коллекции демонстрируют удивительную зрелость и строгость. Ароматные свойства настолько глубоки, что развитие вина в бокале происходит на протяжении нескольких десятков минут. Органолептические свойства каждого из них - это проявление истинного потенциала терруара Таманского полуострова и мастеров виноделов «Кубань-Вино». В каждом вине раскрываются скрытые сортовые вкусовые нюансы, недоступные молодым винам.

Коллекционные вина «Кубань-Вино» по праву заняли особое место на винодельческой карте России, являясь одним из самых ярких доказательств состоятельности и перспективности отечественного виноделия.

Технология производства игристых вин - это сложный и трудоемкий процесс, требующий настоящего мастерства. Игристые вина коллекционной серии «Шато Тамань Резерв» производятся из отборного винограда по классической «французской» технологии шампанизации в бутылке. Вино проходит этап вторичного брожения в бутылке, во время которого благодаря дрожжам и сахару приобретает свои уникальные характеристики. Срок выдержки на осадке составляет 3 года после окончания брожения.

Для производства используется виноград белых сортов: Шардоне и Рислинг, который выращен и собран на собственных виноградниках. В бокале цвет коллекционного белого экстра брют играет оттенками от зеленоватых до золотистых. Букет с нотами луговых трав, цветов подсолнечника, подчеркнутый тонами выдержки, но не утративший своей свежести. Изысканный вкус поражает свежестью и долгим развивающимся послевкусием.

Тонкая жемчужная пена и продолжительная игра - лучшие спутники праздника. Гастрономические сочетания: устрицы и икра. Подавать охлажденным до 6-8°C.

Aged collection sparkling wines - the top of the Chateau Taman brand. They embodied many years of experience, skill and talent of winemakers "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 harvest were placed on the shelves of the winery for further storage. Since that time, winemakers select the best wines every year that have the potential for further development in a bottle, worthy to become part of the winery's collection.

All wines of the collection demonstrate amazing maturity and rigor. The aromatic properties are so deep that the development of wine in a glass takes several ten of minutes. The organoleptic properties of each of them are a manifestation of the true potential of the terroir of the Taman Peninsula and the masters of the "Kuban-Vino" winemakers. Each wine reveals hidden varietal flavor nuances inaccessible to young wines.

The Kuban-Vino collection wines rightfully occupied a special place on the wine-making map of Russia, being one of the most striking evidence of the viability and prospects of domestic winemaking. The production technology of sparkling wines is a complex and time-consuming process that requires real skill. Sparkling wines of the "Chateau Tamagne Reserve" collection series are made from selected grapes using the classic French bottle champagne technology. The wine goes through a secondary fermentation phase in a bottle, during which thanks to yeast and sugar it acquires its unique characteristics. The lees aging period is 3 years after the end of fermentation.

For production, white grapes are used: Chardonnay and Riesling, which is grown and harvested in the own vineyards. In the glass, the color of the collection white extra brut plays shades from greenish to golden. A bouquet with notes of meadow herbs, sunflower flowers, accentuated by tones of aging, but not lost its freshness. Refined taste strikes with freshness and a long developing aftertaste. Thin pearl foam and a long play are the best companions of the holiday. Gastronomic combinations: oysters and caviar. Serve cooled to 6-8°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	Классическое выдержанное игристое для особых случаев/ Traditional sparkling wine for special occasions
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	В подарок, торжество / Gift, celebration
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское игристое вино класса "premium" / Russian sparkling wine of "premium" class

Игристое вино географического наименования коллекционное экстрa брyт белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2013  
Sparkling collection wine of geographical origin extra brut white "Chateau Tamagne Reserve" 2013

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг, Шардоне Chardonnay, Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках без укрытия
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.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке 3 года. Условия 14°С

ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 3 лет 3 years bottle fermentation at a conditions of 14 °C
-------------------	--

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм <sup>3</sup> less than 6 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм <sup>3</sup> 5-8 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades of greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с выраженными тонами луговых цветов, цветов подсолнечника, подчеркнутый цитронной свежестью Developed, with pronounced tones of meadow flowers, sunflower flowers, accentuated by citron freshness
ВКУС TASTE	Изысканный, мягкий, свежий, с долгим развивающимся послевкусием Refined, soft, fresh, with a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8°С 6-8°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



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,517 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,9 см ; h 31,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
4

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062863299

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062863296

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
75

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
15