



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«ШАТО ТАМАНЬ ГРАНД СЕЛЕКТ БЛАН» Вино географического наименования сухое белое "CHATEAU TAMAGNE GRAND SELECT BLANC" Wine of geographical denomination white dry

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Select», разработанная специально для сегмента HoReCa, на сегодняшний момент представлена в винных картах ресторанов, а также в специализированных бутиках. Уникальный ассамбляж на основе автохтонных сортов, используемых в винах, демонстрирует аутентичность серии «Chateau Tamagne. Select».

И если другие вина этой линейки показывают работу не только с международной, но и с автохтонной группой сортов, то белый «Гранд Селект» - это пример работы с международными и европейскими автохтонными сортами. Очень популярный в России Совиньон Блан и менее известный австрийский Грюнер Вельтлинер виноделы «подружили» с австрийским Мюллер-Тургау и итальянским автохтоном Инкрочио Манзони. Стоит отметить, что последний сорт мало изучен в России.

Аромат у белого «Гранд Селект» чистый, с лёгкими фруктовыми тонами и цветочными нотами. Вкус минеральный, свежий. Если вы ищете пару для белого «Гранд Селект», рекомендуем обратить внимание на легкие закуски, блюда из птицы и морепродукты. Подавать охлажденным до 10°C.

The "Select" series, developed specifically for the HoReCa segment, currently represented in the wine cards of restaurants, as well as in specialized boutiques. A unique assembly based on autochthonous varieties used in wines to demonstrates the authenticity of the 'Chateau Tamagne. Select.'

If other wines of this series show work not only with the international, but also with the autochthonous group of varieties, the white "Grand Select" is an example of work with rare European autochthonous varieties. Very popular in Russia Sauvignon Blanc and less well-known Austrian Gruner Veltliner winemakers "made friends" with the Austrian Muller-Thurgau and the Italian autochthon Inkrochio Manzoni. It is worth noting that the last variety is little studied in Russia.

The aroma of the white "Grand Select" is clean, with light fruity tones and floral notes. The taste is mineral, fresh. If you are looking for a pair for the white "Grand Select", we recommend paying attention to light snacks, poultry dishes and seafood. Serve chilled to 10°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Возраст 25-40 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Винная карта ресторана до 2000 руб

«ШАТО ТАМАНЬ ГРАНД СЕЛЕКТ БЛАН»
Вино географического наименования сухое белое
"CHATEAU TAMAGNE GRAND SELECT BLANC" Wine of
geographical denomination white dry

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Совиньон Блан, Грюнер Вельтлинер, Мюллер Тургау, Инкоччио Манзони
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Совиньон Блан - 10 лет, Грюнер Вельтлинер - 9 лет, Мюллер Тургау - 9 лет, Инкоччио Манзони - 12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сортов Грюнер Вельтлинер, Совиньон, Мюллер Тургау. Флотация периодичес- кого действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :

Гранд Селект Блан Шато Тамань белое сухое



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см/ h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062862681

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862688

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	72,8 ккал (305 кДж) 72,8 kcal (305 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, слаженный, с тонами белых фруктов и цветочными нотами.
ВКУС TASTE	Свежий, минеральный, со сбалансированной кислотностью
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10 °С 10 °С

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2.
Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru