



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Игристое вино географического наименования
выдержанное полусладкое белое
“CHATEAU TAMAGNE RESERVE”
Sparkling white aged wine semi-sweet

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда – так называемый «самотек». Благодаря индивидуальному подходу команды виноделов, игристые вина этой серии неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов. Произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг, Пино Блан, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Букет развитый с выраженными тонами луговых цветов, цветов подсолнечника, подчеркнутый минеральной свежестью. Изысканный вкус поражает своей мягкостью и свежестью, лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием. Тонкая жемчужная пена и долгая игра создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента. Белое выдержанное игристое полусладкое «Шато Тамань Резерв» рекомендуем в тандеме с выпечкой и легкими десертами.

A series of aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" is a high-quality wine produced according to the classical technology. Only selected grapes after a careful check for maturity are suitable for making these sparkling wines. Thanks to the individual approach of winemakers' team the sparkling wines of this series has received medals in prestigious Russian and foreign wine competitions. Sparkling wine made from varieties Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc, harvested on the own vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" of the Taman Peninsula in Krasnodar Region. Prepared according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with an exposure of at least 9 months after the end of fermentation. The color is light straw with shades ranging from greenish to golden. The bouquet developed with pronounced tones of meadow flowers, sunflower, underlined by mineral freshness. The refined taste is distinguished by its softness and freshness, light spicy astringency and a long developing aftertaste. Thin pearl foam and a long game will create a festive atmosphere and emphasize the solemnity of the moment. White seasoned sparkling semisweet "Chateau Taman Reserve" recommended in tandem with baking and light desserts.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно женщины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	классическое игристое с качественным оформлением
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	торжество, семейный праздник
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское игристое вино класса "премиум"

«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Игристое вино географического наименования выдержанное полусладкое белое
 “CHATEAU TAMAGNE RESERVE” Sparkling white aged wine semi-sweet

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Пино Блан, Рислинг Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовидная формировка куста. Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая - третья декада сентября First - thierd decade of September.
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	Шардоне - 13 лет, Пино блан - 14 лет, Рислинг - 12 лет Chardonnay - 13 years, Pinot Blanc - 14 years, Riesling - 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сорта винограда Шардоне. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 градусов. Использование в купаже виноматериалов сорта Трамнер розовый -5%. Short-term infusion in the presses with pre-cooling mash of grape variety Chardonnay. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. The use of Traminer rose wine in the blend is 5%.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Условия 14 °С. Bottle fermentation on lease for at least 9 month. Conditions 14°C.
ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 month after the end of fermentation
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:	
СПИРТ ALCOHOL	11 % об. 11 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40-55 г/дм3 40-55 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/дм3 5,0-8,0 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	97,5 ккал (408 кДж) 97.5 kcal (408 KJ)
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:	
ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Букет развитый с выраженными тонами луговых цветов, цветов подсолнечника, подчеркнутый цитронной свежестью Developed with pronounced tones of meadow flowers, sunflower, underlined by mineral freshness
ВКУС TASTE	Мягки, свежий, с лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием Taste is distinguished by its softness and freshness, light spicy astringency and a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °C

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Игристое вино географического наименования выдержанное полусладкое белое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
 Sparkling white aged wine semi-sweet
 “CHATEAU TAMAGNE RESERVE”



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

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

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062862261

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862268

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

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