



«ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Вино географического наименования
выдержанное сухое белое
"PREMIER BLANC. CHATEAU TAMAGNE
RESERVE" Wine of geographical originary aged
dry white

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Во время выдержки в дубовых бочках сквозь поры древесины вино насыщается кислородом. Взаимодействуя с бочкой, напиток обогащается дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость. Именно этот этап помогает вину приобрести те великолепные органолептические свойства, за которые так ценятся выдержанные вина.

Выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» - это союз двух сортов винограда: Шардоне и Рислинга. Шардоне – самый популярный среди белых по всему миру. Лучшие представители этого сорта традиционно созревают в бочках. Чтобы описать характер Рислинга, можно взять за основу два определения: свежесть и сладость. Под контролем команды виноделов «Кубань-Вино» этот тандем был доведен до совершенства.

Произведено по классической для белых вин технологии. Выдерживалось 12 месяцев в бочках из кавказского, французского и американского дуба. Цвет вина от светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком. В аромате гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное легким тоном дерева. Вкус приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием.

Выдержанное сухое «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв» выгодно подчеркнет зеленые салаты и салаты с морепродуктами, канапе с креветками и семгой, семгу на гриле с овощами.

НАГРАДЫ / AWARDS:

2016, Лучший Продукт 2016, ПРОДЭКСПО 2016, Москва, Золотая медаль
2015, XIX Международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков, Москва, Золотая медаль
2015, AWC Vienna, Вена, Знак отличия
2015, Mundus Vini, Нойштадт, Германия, Золотая медаль

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	качественный продукт по адекватной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русские выдержанные вина класса "премиум"

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:
«ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Вино географического наименования
выдержанное сухое белое
"PREMIER BLANC. CHATEAU TAMAGNE
RESERVE" Wine of geographical originary aged
dry white



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:
4607062868928

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062868925

Код АП: 403

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

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

«ПРЕМЬЕР БЛАН. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Вино географического наименования выдержанное сухое белое
"PREMIER BLANC. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" Wine of
geographical originary aged dry white

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Шардоне, Рислинг Chardonnay, Riesling
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 - третья декада сентября The first - third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 17 лет, Рислинг - 25 лет Chardonnay - 17 years, Riesling - 25 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой суслу на мезге в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда сортов Шардоне и Рислинг. Флотация периодичес- кого действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C Infusion of mash in the pulp in presses with pre-cooling grape pulp varieties Chardonnay and Riesling. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Условия выдержки 14-16°C 12 months in a barrel of French and American oak. Conditions of aging 14- 16°C

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 (310 кДж) 74 kcal (310 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw to straw with a greenish tinge
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничное сочетание луговых трав и спелых фруктов, дополненное легким тоном дерева A harmonious combination of meadow grasses and ripe fruit, supplemented with a light tone of wood
ВКУС TASTE	Приятно свежий, полный с долгим развивающимся послевкусием Pleasantly fresh, full with a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C

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