



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв 36 месяцев»

Chateau Tamagne Reserve 36 months, a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв 36 месяцев» — лимитированный образец, изготовленный из сортов винограда Шардоне, Рислинг Рейнский и Алиготе. Каждая деталь — от сортового купажа до трёхлетней выдержки — продумана, чтобы выразить философию силы времени, мастерства и терруарного происхождения. «Шато Тамань Резерв 36 месяцев» — вино, которое не подстраивается под вкус, а формирует его.

Игристое произведено классическим методом вторичного брожения в бутылке из сула высшего качества и выдержано на осадке не менее трёх лет при контролируемой температуре. Ограниченный тираж, тонченный внешний вид и качество, подтвержденное защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани», подчеркивают статус и исключительность вина.

Цвет вина в бокале светло-соломенный, с нежными переливами мягких солнечных тонов. Аромат раскрывается плавно и благородно: зрелые фрукты, тонкая минеральность и изящные нюансы выдержки создают объёмный, глубокий профиль. Вкус — полный, гармоничный, отражающий силу времени и точность ремесла. Это игристое для тех, кто ценит классику и выбирает только лучшее. Идеально для особых случаев, подарков и личных коллекций. Подаётся охлаждённым до 5–7 °C в сопровождении элегантной подачи и продуманного жеста.

Chateau Tamagne Reserve 36 months, a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin, is a limited-edition offering, made from Chardonnay, Rhine Riesling, and Aligoté grape varieties. Each element—from the blend to the three-year aging process—is meticulously developed to embody the essence of time, skill, and the unique terroir. Chateau Tamagne Reserve 36 months shapes tastes, not just adapts to them.

This sparkling wine is crafted using the traditional method of secondary fermentation in the bottle. It begins with the finest must, which is then aged on the lees for at least three years at a controlled temperature. This limited-edition wine boasts a refined appearance and quality, underscored by its Southern Coast of Taman protected appellation of origin, highlighting its status and exclusivity.

The wine reveals a delicate straw hue in the glass, with subtle glints of soft, sunny shades. The nose unfolds gracefully: ripe fruit, subtle mineral tone, and refined aging nuances blend to create a rich, layered profile. The taste is full and well-balanced, embodying the strength of time and the finesse of artistry. This sparkling wine is a tribute to tradition and a testament to excellence. Perfect for special occasions, gifts, and personal cellars. Best served chilled to 5–7°C, with elegant and thoughtful presentation.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Ценят классику, часто придерживаются консервативных решений / Men and women, aged 30 and older, with average to above-average incomes. Well-educated, passionate and highly knowledgeable about wine. Appreciators of classics, often conservative in choices.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

MOTIVES FOR PURCHASE

Классическое выдержанное игристое для особых случаев, выпущенное ограниченным тиражом / A classic, limited-edition sparkling wine, aged to perfection for unforgettable moments.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

REASONS FOR CONSUMPTION

В подарок, торжество / Gifts, celebrations

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

PRICE POSITIONING

Premium

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв 36 месяцев»
Chateau Tamagne Reserve 36 months, a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Алиготе Chardonnay, Rhine Riesling, Aligoté
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier, AZOS formation, galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне - 135,8 ц/га, Рислинг Рейнский - 128,45 ц/га, Алиготе - 12,49 ц/га Chardonnay - 135,8 c/ha, Rhine Riesling - 128,45 c/ha, Aligoté - 12,49 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 15 лет, Рислинг Рейнский - 10 лет, Алиготе - 5 лет Chardonnay - 15 years, Rhine Riesling - 10 years, Aligoté - 5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не ниже 19%, прессование винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are gathered when their sugar content reaches at least 19%. Gentle pressing is applied to prevent the extraction of polyphenols from the skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is racked off the lees and is further protected.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION METHOD	Тиражную смесь направляют на розлив при непрерывном перемешивании, при этом температура тиражной смеси в процессе розлива должна быть не выше 16°C. Бутылки с тиражной смесью укупоривают кронен-пробкой. После проверки качества укупорки бутылки с тиражной смесью направляют на брожение, которое проводится при температуре 12-14°C. Бутылки укладывают в штабели в горизонтальном положении по партиям тиража. Контроль хода брожения проводят не реже 1 раза в 10 суток. Брожение протекает 30-40 суток. Выбродившим считается вино, имеющее массовую концентрацию сахара не более 3 г/дмз. Полученное вино в дальнейшем называется кюве. Tirage is added with continuous stirring, ensuring the temperature does not exceed 16°C throughout the process. Bottles with tirage added are sealed with crown caps. After sealing quality check, bottles are left to ferment at 12-14°C. Bottles are stacked horizontally, arranged by tirage batch. The fermentation process is monitored at least once in ten days. Fermentation lasts 30 to 40 days. Wine is considered fully fermented when its sugar concentration drops below 3 g/L. The wine is then called cuvée.
ВЫДЕРЖКА	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 36 месяцев при температуре 14-16 С. По окончании выдержки проводится ремюаж и дегоржаж. Following champagnization, the wine ages on the lees for at least 36 months at a temperature of 14-16°C. At the end of aging, riddling and disgorging are performed.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л less than 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw, greenish to golden shades
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с хорошо выраженными нотами спелых фруктов, минеральными оттенками и тонами выдержки Well-developed, with defined notes of ripe fruit, mineral tones, and aging notes
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full, harmonious to the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C 5-7 °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:
0,75 L / 1,752 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 30,1 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522586

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522583

Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 11