



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв 48 месяцев» Chateau Tamagne Reserve 48 months, a Russian aged extra brut white sparkling wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционное «Шато Тамань Резерв 48 месяцев» — это квинтэссенция выдержки, селективного отбора и исключительного вкуса. Лимитированное игристое вино, произведённое классическим методом вторичного брожения в бутылке, прошло путь длительной выдержки на осадке не менее 48 месяцев, чтобы предстать во всей полноте своего зрелого характера в подарочном оформлении.

В основе купажа благородные сорта винограда: Шардоне, Рислинг Рейнский и Пино Белый, выращенные в уникальных условиях южного берега Тамани. Тиражная смесь проходит розлив при строго контролируемой температуре и направляется на шампанизацию, которая протекает в бутылке при 12-14 °C в течение 30-40 суток. Затем вино выдерживается на осадке при 14-16 °C не менее четырёх лет, что формирует его сложную структуру, тонкий ароматический профиль и высокую гастрономичность. Финальным аккордом становятся ремюаж и дегоржаж, придающие вину безупречную чистоту.

Цвет выдержанного экстра брют белого светло-соломенный с тонкими переходами от зеленоватых до золотистых оттенков. Аромат развитый, глубокий: ноты спелых фруктов и белой мякоти гармонируют с минеральной строгостью и благородной выдержкой. Вкус полный, сбалансированный, гармонирующий с ароматом, с точной структурой и продолжительным послевкусием. Игристое представлено в премиальной подарочной упаковке, не требующей дополнительного оформления — идеальный выбор для элегантного подарка, делового жеста или пополнения личной коллекции. Тираж ограничен 8 420 бутылками. Рекомендуется подавать охлаждённым до 5-7 °C в бокалах для игристого в паре с изысканными закусками.

Chateau Tamagne Reserve 48 months embodies the essence of aging, careful selection, and extraordinary taste. This limited-edition sparkling wine, crafted using the traditional bottle fermentation, ages on the lees for a minimum of 48 months. This allows its refined character to fully develop. An elegant gift packaging complements the offering.

This blend features three noble grapes: Chardonnay, Riesling, and Pinot Blanc, cultivated in the distinctive climate of Taman's southern coast. The tirage is carefully added at a precise temperature, and the wine undergoes champagnization in the bottle for 30 to 40 days at 12-14°C. It then ages on the lees at 14-16°C for at least four years. This process matures its intricate structure, enhances its refined nose, and creates exceptional affinity to food pairings. The final steps of riddling and disgorgement give the wine its flawless clarity.

This aged white extra brut displays a delicate straw color, transitioning subtly from greenish to golden hues. The nose is rich and complex: ripe white fruits blend well with austere mineral tones and noble aging notes. The taste is full and harmonious, perfectly matching the aroma with a refined structure and a lingering finish. The sparkling wine comes in exquisite gift packaging, needing no further embellishment: an ideal choice for an elegant present, a business gesture, or a cherished addition to any personal cellar. Only 8,420 bottles have been produced. The wine is best served chilled to 5-7°C in fitting glasses, paired with gourmet entrees.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины, от 35 лет, доходы выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются, ценят классику. Совершают продуманные покупки, готовы платить за качество и престиж, ценят удобство и презентабельность упаковки / Men and women aged over 35, with above-average incomes. Highly educated wine aficionados with a good knowledge who value and appreciate classics. Discerning shoppers who prioritize quality, prestige, convenience and attractive packaging

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт, выпущенный ограниченным тиражом в эстетичной упаковке, не требующей дополнительной обертки. Выбор презента для близкого человека или делового партнера / A unique product, available in a limited edition, with elegant packaging that obviates the need for additional wrapping. A perfect gift for a loved one or business associate

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Важное событие, торжественное мероприятие / Ideal for significant events and formal gatherings

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Премиум / Premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый Chardonnay, Rhine Riesling, Pinot Blanc
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 - 121,07 ц/га, Рислинг Рейнский - 105,65 ц/га, Пино Белый - 117,10 ц/га Chardonnay - 121,07 c/ha, Rhine Riesling - 105,65 c/ha, Pinot Blanc - 117,10 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 12 лет, Рислинг Рейнский - 4 года, Пино Белый - 13 лет Chardonnay - 12 years, Rhine Riesling - 4 years, Pinot Blanc - 13 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 at sugars no lower than 19%. Gentle pressing is applied to prevent the extraction of polyphenols from the skins. The must is clarified with flotation. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is racked and 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/дм³. Полученное вино в дальнейшем называется кюве. Tirage is added with continuous stirring, at temperature no higher than 16°C throughout the bottling 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 sugars drop below 3 g/L. The wine is then called cuvée.

ВЫДЕРЖКА	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 48 месяцев при температуре 14-16°C. По окончании выдержки проводится ремюаж и дегоржаж Following champagnization, the wine ages on the lees for at least 48 months. This takes place 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 / 1,772 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,6 cm / h 31,5 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522494

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522491

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

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