

Baron G. Legrand VS
Арманьяк Барон Г. Легран Ви Эс

Страна: Франция
Регион: Арманьяк
Субзона: Баз-Арманьяк
Производитель: Maison Lheraud
Крепость: 40% об.
Выдержка: 3 года в бочках из черного Гасконского дуба
Цвет: золотистый с янтарными бликами
Аромат: деликатный, с тонами изюма и абрикоса
Вкус: яркий, с медовыми и ванильными нотами и приятной пряной горчинкой в послевкусии
Температура подачи: 8-10 °C
Рекомендации по употреблению: в составе премиальных коктейлей, в сочетании с копченым лососем и икрой



Baron G. Legrand VSOP
Арманьяк Барон Г. Легран Ви Эс О Пи

Страна: Франция
Регион: Арманьяк
Субзона: Баз-Арманьяк
Производитель: Maison Lheraud
Крепость: 40% об.
Выдержка: 5 лет в бочках из черного Гасконского дуба
Цвет: янтарный
Аромат: насыщенный, фруктово-цветочный, с тонами желтого яблока, груши, карамели и ванили
Вкус: округлый, с нотами каленых орехов, засахаренных фруктов, свежих цитрусов в продолжительном послевкусии, дарящем ощущение теплоты
Температура подачи: 10-12 °C
Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе премиальных коктейлей, в сочетании с фуа-гра, уткой в сладком соусе, сухофруктами



Baron G. Legrand XO
Арманьяк Барон Г. Легран Икс О

Страна: Франция
Регион: Арманьяк
Субзона: Баз-Арманьяк
Производитель: Maison Lheraud
Крепость: 40% об.
Выдержка: 35 лет в бочках из черного Гасконского дуба
Цвет: янтарный с карамельными оттенками
Аромат: богатый и интенсивный, с оттенками сушеного инжира, чернослива, марципана, ванили, табачного листа и пряностей
Вкус: хорошо сбалансированный, насыщенный, с пленительным продолжительным послевкусием, в котором ощущаются оттенки сухофруктов и цукатов, сладких специй, ванильного крема, темного шоколада и жареных орехов
Температура подачи: 18-20 °C
Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с кофе, сигарой и горьким шоколадом



Baron G. Legrand 30 ans
Арманьяк Барон Г. Легран 30 лет

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Выдержка: 30 лет в бочках из черного Гасконского дуба

Особенность: представлен в хрустальном графине «ELUSA», дизайн упаковки разработан мадам Леро

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: интенсивный, богатый, многогранный, раскрывается тонами сухофруктов, ванили, шоколада, карамели, специй, также присутствуют оттенки citrusовых фруктов

Вкус: насыщенный, округлый, сбалансированный, с тонами спелых фруктов, ванили, карамели, пряностей, специй и древесными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с кофе, сигарой и горьким шоколадом



Baron G. Legrand 50 ans
Арманьяк Барон Г. Легран 50 лет

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Выдержка: 50 лет в бочках из черного Гасконского дуба

Особенность: представлен в хрустальном графине «ELUSA», дизайн упаковки разработан мадам Леро

Цвет: темно - янтарный

Аромат: насыщенный, интенсивный, многогранный, раскрывается оттенками ванили, карамели, шоколада, корицы, специй, сухофруктов, лакрицы

Вкус: глубокий, сложный, насыщенный, сбалансированный, маслянистый, раскрывается тонами фруктов и сухофруктов, нотами лакрицы, ванили, карамели и пряными нюансами в долгом, согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с кофе, сигарой и горьким шоколадом



Baron G. Legrand 1961
Арманьяк Барон Г. Легран 1961

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1961 г.

Цвет: янтарный

Аромат: гармоничное сочетание ноток цветов акации, апельсина, которым на смену приходят элегантные пряные и фруктовые тона

Вкус: мощный, раскрывается нежными нотами ванили, корицы и цукатов из цитрусовых фруктов в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1964
Арманьяк Барон Г. Легран 1964

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1964 г.

Цвет: янтарный с золотистым оттенком

Аромат: сложный, гармоничное сочетание нот влажного дерева и сушеных фруктов

Вкус: округлый, с оттенками цукатов, кофе, ванили в приятном длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1967
Арманьяк Барон Г. Легран 1967

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1967 г.

Цвет: янтарный

Аромат: насыщенный, в котором улавливаются фруктовые, цветочные, древесные и пряные тона

Вкус: бархатистый, слегка терпкий, с тонами сухофруктов (курага, изюм) и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1970
Арманьяк Барон Г. Легран 1970

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1970 г.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: сложный, с дымными оттенками, тонами кураги, чернослива и подсушенного инжира

Вкус: элегантный, с нотами ванили, корицы, чернослива и кокоса в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1971
Арманьяк Барон Г. Легран 1971

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1971 г.

Цвет: янтарный

Аромат: изысканный, с тонами грецкого ореха, миндаля, корицы, чернослива и древесины

Вкус: мягкий и маслянистый, с древесными и пряными нотами, а также фруктовыми тонами – яблоко, айва, абрикос – и ванилью в послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1972
Арманьяк Барон Г. Легран 1972

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1972 г.

Цвет: янтарный

Аромат: мягкий и нежный, с тонами ванили, карамели и шоколада

Вкус: изысканный, деликатный, пряный, с приятным послевкусием; с тонами сушеного инжира, ореха, ванили и пряностей

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1982
Арманьяк Барон Г. Легран 1982

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1982 г.

Цвет: янтарный

Аромат: сложный, богатый, с нотами чернослива, ванили, меда и цитрусов

Вкус: тонкий, изысканный, с ярко выраженными древесными и ореховыми оттенками в насыщенном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1983
Арманьяк Барон Г. Легран 1983

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1983 г.

Цвет: янтарный

Аромат: сложный, пряный, с нотами желтой груши, ванили, корицы и свежемолотого перца

Вкус: насыщенный, с нотами ванильного крема, лакрицы и сушеных фруктов – кураги, засахаренного апельсина – в приятном длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1990
Арманьяк Барон Г. Легран 1990

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1990 г.

Цвет: янтарный

Аромат: интенсивный, с оттенками желтых фруктов и ванили и деликатными минеральными нюансами

Вкус: богатый, сильный, с ярко выраженными нотами меда, чернослива в долгом приятном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



Baron G. Legrand 1995 Арманьяк Барон Г. Легран 1995

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 40% об.

Категория: миллезимный (винтажный)

Выдержка: урожай 1995 г.

Цвет: янтарно-золотистый

Аромат: богатый и элегантный, переплетаются фруктовые (красное яблоко, абрикос) и древесные оттенки с нюансами сладких специй

Вкус: изысканный, с тонами сухофруктов, шоколада и перца в продолжительном сладковатом послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении десертов с фруктами, сухофруктами и шоколадом, копченого лосося, фламбе из мяса и дичи, фуа-гра, в сочетании с кофе и сигарами



LHERAUD
COGNAC

Арманьяк Барон Гастон Легран — это продукт, выпускаемый коньячным домом Леро, который приобрел владение, оставшееся без наследников, несколько лет назад. Решение о покупке было принято из-за наличия богатых запасов миллезимных арманьяков в хранилищах дома, кроме того, виноградники располагаются в лучшей зоне Арманьяка — (Bas Armagnac) Баз Арманьяк. Поначалу это был лишь коммерческий ход, позволивший пополнить ассортимент. Но на сегодняшний день арманьяк занимает одно из главных мест в продукции дома Леро.

Производство арманьяка Барон Гастон Легран началось в середине XIX века. Основатели винокурни на протяжении многих столетий занимались виноградарством и виноделием, заработав свое состояние на продаже собственного винограда и вина производителям арманьяков. К сожалению, последний представитель семьи не оставил после себя наследников. Во второй половине 19-го столетия семья Леро приобрела классический арманьячный перегонный аппарат и получила разрешение на производство арманьяка.

Арманьяки Барон Гастон Легран выдерживаются в нескольких типах дубовых бочек — в новых, чтобы напиток впитал напористые ароматы свежего дерева, а затем более старых — для медленного и гармоничного созревания (также это делается для того, чтобы убрать лишнюю танинность). Черный дуб для арманьяка подходит больше, чем дуб из Тронсэ или Лимузэна. Бочки, объем которых составляет от 700 до 1200 литров, хранятся на земляном полу в погребах, построенных из местного камня.

Миллезимные арманьяки Barón Gastón Legrand (Барон Гастон Легран) являются визитной карточкой дома Леро.