

## **Bache-Gabrielsen Tre Kors VS** **Коньяк Баш-Габриэльсён Тре Корс ВС**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, субзоны Fins Bois, Petite Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** 3 года в бочках из французского дуба лимузен

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** деликатный, слегка сладковатый, раскрывается тонами спелых фруктов, нотами сухофруктов, а также тонами апельсина и ванили

**Вкус:** округлый, сбалансированный, с тонами фруктов и цитрусовой цедры в послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой

Название **Tre Kors** зародилось в 1916-1926г. В Норвегии в эпоху сухого закона, молодой Томас Баш-Габриэльсен умело заменил три существующие звезды на этикетке коньяка на три креста (на норвежском Tre Kors), что давало право продавать его в аптеках по рецепту как лекарство.



## **Bache-Gabrielsen American Oak** **Коньяк Баш-Габриэльсён Амэрикан Оак**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, AOC Cognac

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** 3 года в бочках из французского дуба лимузен и минимум 6 месяцев в бочках из-под бурбона штата Теннесси

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** медно-золотистый

**Аромат:** изысканный, раскрывается тропическими ароматами кокоса и ананаса, которые сочетаются с ароматами французского дуба ванили, какао и орехов

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, раскрывается оттенками специй, фруктов, ванили и орехов в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой

**Bache-Gabrielsen American Oak** – первый коньяк, выдержанный в бочках из американского дуба. Это уникальный коньяк, полученный в результате двойной выдержки.



## **Bache-Gabrielsen VSOP Triple Cask** **Коньяк Баш-Габриэльсён ВСОП Трипл Каск**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, субзоны Fins Bois, Petite Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 4 лет в бочках из французского дуба лимузен

**Особенность:** трехступенчатая выдержка в бочках разного объема и возраста, сначала в бочках объемом 350-400 литров, затем в больших бочках объемом 5000л и, наконец, в очень старых бочках объемом 350л

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** изысканный, раскрывается нотами сладких специй, сухофруктов, жареных орехов, миндаля, фиников, восточных пряностей, ванили и сухих цветов

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, округлый, с древесными и фруктовыми оттенками, банана, нотами сухофруктов, специй и каленых орехов в долгом и согревающем послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой

Уникальность **VSOP Triple Cask** является свидетельством инновационного духа Maison Bache-Gabrielsen. Работа с разными типами бочек, комбинируя старые бочки и большие объемы с маленькими, позволяет не перегружать танинами, но провести микрооксигенацию для получения шелковистого коньяка, который приобрел округлость.



## **Bache-Gabrielsen XO** **Коньяк Баш-Габриэльсён Икс О**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Fins Bois, Petite Champagne, Grande Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 10 лет в бочках из французского дуба лимузен, самые старые спирты купажа прошли 30-летнюю выдержку

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** изысканный, многогранный, раскрывается тонами жасмина, ириса, которые прекрасно сочетаются с фруктовыми тонами банана и сливы, а также поджаренного фундука, цукатов, миндаля и какао

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, округлый, многогранный, с тонами ягодного варенья, апельсинов, мармелада, сухофруктов, кедра и легкими нюансами дымка в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 20-22°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



## **Bache-Gabrielsen Sérénité Extra** **Коньяк Баш-Габриэльсен Серените Экстра**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, субзона Grande Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан – 85%, Фоль Бланш – 15%

**Выдержка:** 20 лет в бочках из французского дуба лимузен

**Крепость:** 40% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** элегантный, с оттенками сухофруктов, цветочного меда, сушеного миндаля, мокко и апельсиновой цедры в сиропе

**Вкус:** богатый, округлый, с тонами сушеного инжира, кураги, груши, ванили и кофе, цукатов апельсина, легкой ореховой горчинкой, нотами специй и древесины в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 20-22°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



## **Dupuy Lot 75 Hors d'Age Grande Champagne** **Коньяк Дюпуй Лот 75 Ор д'Аж Гран Шампаль**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, субзона Grande Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 40 лет в бочках из французского дуба лимузен

**Особенность:** существует 512 эксклюзивных бутылок этого лота, разлитого из одной бочки, произведен из винограда урожая 1975 года

**Крепость:** 48% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** богатый, щедрый, наполнен нотами рансьо, лакированной древесины, табака, грецкого ореха, жареного фундука и кожи

**Вкус:** глубокий, сложный, маслянистый, раскрывается оттенками специй, сухофруктов, каленых орехов с длительным согревающим сухим послевкусием

**Температура подачи:** 20-22°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



## **Dupuy Lot 85 Hors d'Age Grande Champagne** **Коньяк Дюпуй Лот 85 Ор д'Аж Гран Шампаль**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, субзона Grande Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 30 лет в бочках из французского дуба лимузен

**Особенность:** существует 498 эксклюзивных бутылок этого лота, разлитого из одной бочки, произведен из винограда урожая 1985 года

**Крепость:** 45% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** интенсивный, наполнен тонами фруктовой пастилы, жасмина, ванильного табака, каленых орехов, медовых сот, кожи и влажной древесины

**Вкус:** насыщенный, мощный, маслянистый, раскрывается нотами специй, сухофруктов, темного шоколада в длительном стойком послевкусии

**Температура подачи:** 20-22°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой





## Dupuy Lot 70 Hors d'Age Petite Champagne Коньяк Дюпуй Лот 70 Ор д'Аж Пти Шампань

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, субзона Petite Champagne

**Производитель:** Bache-Gabrielsen

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 50 лет в бочках из французского дуба лимузен

**Особенность:** существует 397 эксклюзивных бутылок этого лота, разлитого из одной бочки, произведен из винограда урожая 1970 года

**Крепость:** 47% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** элегантный, сочетает в себе нюансы подсушенных цветов, айвового варенья, чернослива, рансьо, гвоздики, аниса, подлеска и древесины

**Вкус:** округлый, яркий, многогранный, маслянистый, наполнен пряными и пикантными нотами, нюансами сладких специй в долгом сочном послевкусии с фруктовыми акцентами

**Температура подачи:** 20-22°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



**Rare Collection от Dupuy** состоит из уникальных коньяков. Каждая партия соответствует одной бочке из Гран или Пти Шампани, которая десятилетиями хранилась в Chai Paradis. Коньяк разливается вручную, не подвергается холодной фильтрации, имеет естественный цвет. Каждая партия выпускается в ограниченном количестве бутылок, которые пронумерованы.

Компания Дюпуй, часть крупного семейного предприятия Баш Габриэльсен, имеет долгую историю, корни которой восходят к 1852 году. Именно тогда Август Дюпуй, талантливый винодел из Франции занялся созданием своего собственного коньяка. Изготовленные им напитки пользовались популярностью в кругу друзей и близких мастера, а затем слава о них распространилась по всей Франции. После смерти создателя в 1895 году его сложное дело продолжил сын — Эдмон Дюпуй. Десять лет спустя коньячный дом, сохранив его имя, выкупили норвежцы Питер Рустад и Томас Баш-Габриэльсен. Одновременно новые руководители компании создавали и свой собственный превосходный коньяк, который поставляли на скандинавский рынок под маркой Rustad & Bache-Gabrielsen. Так, фактически, предприятие Дюпуй является предшественником Баш Габриэльсен.



Коньячный Дом Bache-Gabrielsen был основан в 1905 году выходцем из Норвегии Томасом Баш-Габриэльсеном в центре города Коньяк. Младший лейтенант Томас Баш-Габриэльсен прибыл в Коньяк в начале 20 века в поисках славы и состояния. Его отец всю жизнь проработал в норвежской монопольной компании, занимающейся алкоголем, поэтому Томас был хорошо знаком с этим бизнесом. Интерес Томаса к бренди возник после переезда в Коньяк в 1903 году. Семейный бизнес переходил из поколения в поколение, и сегодня компания по-прежнему принадлежит семье Баш-Габриэльсен.

На сегодняшний день Баш-Габриэльсен занимает шестое место в мире по объемам продаж, в то время как еще 20 лет назад продавалось только 2000 бутылок на территории Норвегии. Сегодня этот показатель составляет ошеломляющий 1 300 000 бутылок.

Нынешний владелец, Эрве, разработал собственную маркетинговую стратегию, которая помогла дому Баш-Габриэльсен адаптироваться к изменениям на международном коньячном рынке, который стремится привлечь молодых потребителей. Принимая во внимание средний размер компании по сравнению с домами-гигантами, ее результаты впечатляют. Bache-Gabrielsen продолжает удерживать лидерство на рынках Скандинавии и расширяет сферу своего влияния на территории Европы.