

Noblecourt VS **Кальвадос Ноблекур Ви Эс**

Страна: Франция

Регион: Нормандия, AOC Calvados (Кальвадос)

Производитель: SAS Spirignac

Выдержка: минимум 2 года в дубовых бочках

Особенность: купаж создан на основе грушевых и яблочных дистиллятов

Крепость: 40%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: сдержанный, наполнен сидровыми тонами, нюансами белой груши, зеленого яблока и цитрусовых фруктов

Вкус: деликатный, согревающий, с нотами садовых фруктов, сырого миндаля и легкими нюансами ванили в послевкусии

Температура подачи: от -18°C, до +5-10°C

Рекомендации по употреблению: основа для коктейлей, в чистом виде сильно охлажденным как аперитив, в сочетании с нормандскими сырами и свежими фруктами



Noblecourt VSOP **Кальвадос Ноблекур Ви Эс Оу Пи**

Страна: Франция

Регион: Нормандия, AOC Calvados (Кальвадос)

Производитель: SAS Spirignac

Выдержка: минимум 4 года в дубовых бочках

Особенность: купаж создан на основе грушевых и яблочных дистиллятов

Крепость: 40%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: сдержанный, наполнен оттенками запеченного яблока, сырых орешков, белых цветов и ванили

Вкус: напористый, согревающий, с нотами меда, грецкого ореха, изюма и подсушенных садовых фруктов в послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: основа для коктейлей, в чистом виде охлажденным как дижестив или между подачей блюд, в сочетании с нормандскими сырами и фруктовой выпечкой



Noblecourt XO **Кальвадос Ноблекур Икс Оу**

Страна: Франция

Регион: Нормандия, AOC Calvados (Кальвадос)

Производитель: SAS Spirignac

Выдержка: минимум 6 лет в дубовых бочках

Особенность: купаж создан на основе грушевых и яблочных дистиллятов

Крепость: 40%об.

Цвет: золотистый с янтарным отливом

Аромат: насыщенный, наполнен нотами спелых и уваренных яблок, абрикосов, жареных орехов, корицы, древесной ванили

Вкус: яркий, тельный, с нюансами пастилы и джема из садовых фруктов, марципана, кондитерских специй в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде как дижестив, сопровождая сигару, кофе, темный шоколад





SAS Spirignac (САС Спириньяк) – компания-негоциант, собравшая под своим началом ряд брендов крепкого алкоголя (коньяк, виски, джин и др.). Владельцы – семья Керон, которой также принадлежит винодельческая компания и виноградники на протяжении уже семи поколений.

Антуан Керон, представитель 7 поколения виноделов/дистилляторов, отвечает за производство, дистилляцию и связи с миром виноградарства. Эрик Эгийон, декан, также происходит из семьи виноделов. Его образование и опыт теперь позволяют ему управлять всеми техническими аспектами, купажем и созданием спиртных напитков. Франсуа Арбелло де Вакёр, прожив несколько лет в Китае, отвечает за разработку продукции, маркетинг и экспорт.