

Chateau de Montifaud VS Коньяк Шатó де Монтифó Ви Эс

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 5 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный

Аромат: деликатный, с оттенками цветов винограда и липового цвета

Вкус: гармоничный, с тонами сочной груши и жёлтого яблока в послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива в сопровождении сырной тарелки с мёдом и ягодами



Chateau de Montifaud VSOP / VSOP Sabina Коньяк Шатó де Монтифó Ви Эс Óу Пи Коньяк Шатó де Монтифó Ви Эс Óу Пи Сабíна

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 10 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный

Аромат: сбалансированный, с оттенками жёлтых фруктов, белого персика и липового цвета

Вкус: насыщенный, полнотелый, с длительным послевкусием, в котором ощущаются ноты жёлтой груши и засахаренных белых персиков

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива или в сопровождении ягодных и фруктовых десертов



Chateau de Montifaud Reserve Speciale Michel Vallet

Коньяк Шато́ де Монтифо́ Резерв Спесьяль Мишэль Валле́

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 15 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: насыщенный, с сладкими нотами цукатов из жёлтых и красных фруктов, цветов акации и каштанового мёда

Вкус: богатый, гармоничный, с оттенками цветочного мёда, ванили, спелых персиков и подсушенной сливы в послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, с сигарой или в качестве сопровождения к шоколадным или фруктовым десертам



Chateau de Montifaud 20 YO

Коньяк Шато́ де Монтифо́ 20 лет

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 20 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный

Аромат: элегантный, с оттенками кураги и чернослива, тёмного шоколада и липового цвета

Вкус: богатый, сбалансированный, отличается очень длительным послевкусием с нотами спелых красных фруктов, апельсинового джема, лесного ореха и лёгким оттенком табачного листа

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Chateau de Montifaud Heritage Louis Valle 50 YO **Коньяк Шато́ де Монтифо́ Наслэ́дие Луи́ Валле́ 50 лет**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 50 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: яркий, с оттенками сухофруктов, тёмного шоколада, пряностей и ванили, табачного листа и кофейных зёрен

Вкус: богатый, с нотами засахаренных красных фруктов, цитрусовых цукатов, апельсинового джема, калёного миндаля и лакрицы в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Chateau de Montifaud Napoleon Clemence **Коньяк Шато́ де Монтифо́ Наполео́н Клемáнс**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 18 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: богатый, с нотами сухофруктов в шоколаде, цветов липы и акации, ванили и пряностей

Вкус: деликатный, гармоничный, с тонами спелых косточковых фруктов, чернослива, подвяленного инжира, калёного грецкого ореха, табачного листа и ванили в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Chateau de Montifaud XO **Коньяк Шато́ де Монтифо́ Икс О**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 30 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком, купаж спиртов разных лет урожая, в том числе 1960-х годов

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: деликатный, с нотами жёлтых сочных фруктов и калёного миндаля

Вкус: сбалансированный, с тонами сухофруктов, цитрусовых цукатов калёных орехов и табачного листа в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Chateau de Montifaud Prestige Grande Champagne Коньяк Шато́ де Монтифо́ Прести́ж Гран Шампа́нь

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 5 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный

Аромат: утончённый, с нотами спелой груши, грушевых леденцов, абрикоса и цветов липы

Вкус: деликатный, полнотелый, с тонами сухофруктов и липового мёда, нотами молочного шоколада и ванили в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, в сопровождении нежных десертов или фруктово-ягодной тарелки



Chateau de Montifaud 10 Years Old Grande Champagne Коньяк Шато́ де Монтифо́ 10 лет Гран Шампа́нь

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 10 лет

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный с медовыми отблесками

Аромат: богатый, насыщенный, раскрывается нотами карамели, орехов, корицы, душистого перца и тостов

Вкус: деликатный, полнотелый, бархатистый, полностью сопоставим с ароматом, но с добавлением фруктов и сухофруктов, груши, кураги в продолжительном согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или с сигарой



Chateau de Montifaud Silver XO **Коньяк Шато́ де Монтифо́ Сильвер Икс О**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 23 года

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: янтарный с медными отблесками

Аромат: богатый, насыщенный, раскрывается нотами

фруктов, персика, сливы, вишни, также можно ощутить ноты поджаренного миндаля

Вкус: деликатный, полнотелый, бархатистый, с нотами сухофруктов, поджаренных орехов, древесины, кофе и шоколада в продолжительном согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или с сигарой



Chateau de Montifaud XO Majestic

Коньяк Шато́ де Монтифо́ Икс О Мажестик

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 33 года

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: медно-янтарный

Аромат: богатый, роскошный, чистый аромат с доминирующими нотами фруктов и поджаренного миндаля

Вкус: бархатистый, мягкий, соблазнительный, с нотами сухофруктов и поджаренных орехов в долгое, пьянящем послевкусии с нюансами рансьо

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или с сигарой



Chateau de Montifaud Heritage Maurice Valle

Коньяк Шато де Монтифо Наслэдие Морис Валлэ (Выводимый)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Chateau de Montifaud

Сорта винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: минимальный возраст спиртов 100 лет, из которых 50 лет спирты выдерживались в дубовой бочке, а затем ещё 50 лет в стеклянных дамжанах

Крепость: 40%об.

Особенность: без использования карамельного колера, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Цвет: тёмно-янтарный с медными бликами

Аромат: богатый, насыщенный, с джемовыми тонами переспелых красных фруктов, оттенками чернослива в шоколаде, пряностей, ванили, лакрицы и тонко выделанной кожи

Вкус: многогранный, гармоничный, с очень долгим послевкусием, в котором чувствуются сухофрукты, специи, оттенки горького шоколада, лакрицы и кофейных зёрен

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Château
de
Montifaud

Шато де Монтифо – замковый коньячный дом, принадлежащий семье Валле на протяжении 6 поколений. Все началось в 1830 году с Августина Валле и его виноградника в 3 га, владения дома с годами разрастались.

В парадí коньячного дома Шато де Монтифо хранится около 3000 гл коньяков от 1947 г. до наших дней. Также в погребах дома хранится коллекция коньяков собственного производства, самые старые из которых датированы 1830 г.

С 1970 г. семья Валле располагает складом миллезимных коньяков, опечатанным Национальным Межпрофессиональным Бюро Коньяка.

Дом имеет собственную бондарню и сам занимается заготовкой дубовой древесины из региона Лимузэн.

Для создания коньяков семья Валле использует только собственный виноград, полученный с 125 га угодий замка. Весь производственный цикл (сбор урожая, превращение его в вино, перегонка вина в спирт, выдержка в дубовых бочках, смешивание спиртов и розлив по бутылкам) осуществляется **на территории поместья**. Виноградники, на которых выращивается виноград для создания коньяка, находятся недалеко от деревни Анжак-Шампань в Гранд Шампани и в деревне Жарнак-Шампань в Пти Шампани. Эти местности славятся большим содержанием известняка в почвах, что благоприятно сказывается на получаемых спиртах.

