

Menorvál Кальвадос Менорвэл

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: Пэй д'Ож

Производитель: Maison Prunier

Крепость: 40% об.

Выдержка: 4-6 лет

Состав: 48 сортов яблок

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: янтарный

Аромат: не спиртуозный, теплый аромат яблок и яблочного пирога с оттенками карамели и меда

Вкус: богатый, согревающий, с обильными тонами меда, специй, нотками жареных орехов и богатыми оттенками яблочного повидла в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе премиальных коктейлей, с икрой, нормандскими сырами, яблочными десертами



Maison Prunier – один из старейших коньячных домов Франции.

Сегодня уже представители одиннадцатого поколения семьи Прунье хранят память, индивидуальность и любовь к создаваемым напиткам, а также незыблемое качество и уважение к терруару. Специалист по французским спиртным напиткам – коньяку и бренди, кальвадосу и арманьяку, Мезон Прунье также создает необычные смеси и лимитированные серии напитков: анисетт (на основе аниса), мятный ликер, изготовленные на заказ от других производителей спирты,

выдержанный ром и виски. Работая в центре города Коньяк с 1769 года, Maison Prunier умело сочетает искусство выдержки и сборки тщательно отобранных спиртов, создавая напитки с несравненным вкусом, которые навсегда останутся в вашей памяти.