

Summum Водка Суммум

Страна производства: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: A de Fussigny

Категория: «премиум» водка

Категория спирта: Люкс

Сырье: органическая пшеница и природная ключевая вода из Жансака-ля-Паллю в провинции Коньяк

Особенность: двукратная перегонка в 5-ти колонном аппарате, многоступенчатая система мембранных фильтров, используется холодная стабилизация

Умягчители: не используются

Крепость: 40 %Об.

Цвет: прозрачный

Аромат: деликатный, классический водочный с легкими тонами выпечки

Вкус: округлый, сбалансированный, классический с нюансами пшеницы и пряностей в послевкусии

Температура сервировки: 6-8°C

Рекомендации к употреблению: в чистом виде, в составе коктейлей.



Summum – это премиальный французский алкоголь, созданный мастером-дистиллятором Патриком Джудичелли. Экологически натуральный напиток изготавливается известной компанией A. de Fussigny, созданной в 1988 году Аленом Луи Руайе и расположенной на берегу реки Шаранты в регионе Коньяк. Название водки переводится с латинского языка как «вершина», а во

французском языке это слово используют для описания продукта высочайшего качества, каким и является этот традиционный напиток. В его производстве используют только натуральные ингредиенты без посторонних примесей. Благодаря сочетанию старинных рецептов и современных технологий, водка, которую начали производить чуть более десяти лет назад, удостоилась множества наград. Одна из последних – золотая медаль на международном конкурсе World Spirits в Сан-Франциско в 2018 году.

Производится водка Суммум исключительно из натуральных компонентов. Высококачественный спирт категории «Люкс» делают из органической пшеницы, выращенной в регионе Бос.

Дистилляция проводится дважды в 5-колонном аппарате с применением тарельчатых перегонных кубов, что позволяет получить необычайно мягкий напиток. Его насыщают кислородом, пропуская через акселератор купаж. Полученный дистиллят смешивают с богатой минералами водой из источников коммуны Жансак-ля-Паллю, берущих свое начало в известняковых почвах провинции Гранд Шампань. Ее очищают с помощью многоступенчатой системы мембранных фильтров.

Купажирование происходит в три этапа с промежутком в две недели, а затем методом холодной стабилизации и финальной фильтрации получают лишенную спиртуозного аромата водку. Она переливается в стеклянные бутылки, на этикетке которых указан год розлива. Вместе с классической вариацией крепкого напитка ассортимент бренда представлен также лимонной и перцовой водками, которые станут отличным подарком ценителям качественного натурального алкоголя.