## Российский коньяк Французский стандарт 3-летний

Страна производства: Россия, Нижний Новгород

**Производитель:** ООО «Сордис» **Категория**: виноградный бренди

Сорта винограда: Ркацители, Баян Ширей, Айрен, Мерло

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 3 лет

Особенности: место происхождения винограда Араратская долина, Армения

Цвет: светло-янтарный

**Аромат:** утонченный, легкий, с тонкими нюансами цветов и белых фруктов **Вкус:** сдержанный, с большим обилием тонов сладких пряностей и фруктов

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: в качестве дижестива или основы для различных коктейлей.

## Российский коньяк Французский стандарт 5-летний

Страна производства: Россия, Нижний Новгород

**Производитель:** ООО «Сордис» **Категория**: виноградный бренди

Сорта винограда: Ркацители, Кангун, Айрен, Мерло

Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 5 лет

Особенности: место происхождения винограда Араратская долина, Армения

Цвет: светло-янтарный

Аромат: яркий с основным профилем из сухофруктов и дубовой древесины с

оттенком ванили

Вкус: насыщенный, многогранный с тонами обожженной древесины и фруктовыми

нюансами

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: в качестве дижестива или основы для различных коктейлей

## Российский коньяк Три звездочки 3-летний

Страна производства: Россия, Нижний Новгород

**Производитель:** ООО «Сордис» **Категория**: виноградный бренди

Сорта винограда: Крепость: 40 %об.

Выдержка: не менее 5 лет

Особенности: место происхождения винограда Араратская долина, Армения

Цвет: светло-янтарный

**Аромат:** сбалансированный, насыщенный с тонами сухофруктов и белых цветов **Вкус:** согревающий, деликатный с оттенками луговых трав и цветов и медовыми

нюансами

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: в качестве дижестива или основы для различных коктейлей

## Российский коньяк Пять звездочек 5-летний

Страна производства: Россия, Нижний Новгород

**Производитель:** ООО «Сордис» **Категория**: виноградный бренди

Сорта винограда: Крепость: 42 %об.

Выдержка: не менее 5 лет

Особенности: место происхождения винограда Араратская долина, Армения

Цвет: светло-янтарный

Аромат: сбалансированный, элегантный с оттенками полевых цветов, ванили и шоколада

Вкус: согревающий, с тонами белых цветов, ванили и легкой сладостью шоколада

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: в качестве дижестива или основы для различных коктейлей











История предприятия начинается в 1968 году, когда Совет Министров СССР принял решение о строительстве в г. Горьком экспериментального винодельческого завода. Было поставлено новейшее оборудование и приглашены технологи и виноделы из Краснодарского и Ставропольского краев. В 1970 году с конвейера сошла первая бутылка десертного вина «Южная ночь». История современного предприятия началась в 2004 году, когда с приходом новой команды начали внедрять

новые технологии производства. На сегодняшний день все подразделения предприятия - от лаборатории до цеха розлива — оснащены передовым импортным оборудованием. На заводе установлено итальянское оборудование последнего поколения. Производительность пяти линий розлива варьируется от 1,0 до 12 тыс. бутылок в час. Очистка настоек и коньяков проходит низкими температурами (до -17 градусов). Продукция компании завоевала более 200 золотых медалей, гранпри и других наград международных дегустационных конкурсов в 2008-2023 годах:

Международная выставка «ПРОДЭКСПО» Международный профессиональный конкурс вин Международный дегустационный конкурс «Лучшая водка» Международный конкурс «Вино-водка Сочи» Международный конкурс «Спиртные напитки Евразии»