

## Armorik Classic Виски Арморик Классик

**Страна:** Франция

**Регион:** Бретань

**Производитель:** Warengem Distillery

**Крепость:** 46% об.

**Категория:** односолодовый виски

**Выдержка:** 4-7 лет в дубовых бочках из-под бурбона

**Особенность:** без холодной фильтрации, используется только французский органический ячмень

**Цвет:** янтарный с золотистыми бликами

**Аромат:** элегантный, выразительный, раскрывается оттенками сухофруктов, ореховыми нотами и нюансами поджаренной хлебной корочки

**Вкус:** полный, гладкий, маслянистый, богатый, освежающий, насыщенный, с оттенками фруктов, нотами сухофруктов, нюансами восточных специй и дымным послевкусием

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении нежирных сыров, подкопченного лосося, блюдами азиатской кухни



## Armorik Double Maturation Виски Арморик Дабл Матюрасьон

**Страна:** Франция

**Регион:** Бретань

**Производитель:** Warengem Distillery

**Крепость:** 46% об.

**Категория:** односолодовый виски

**Выдержка:** 4-7 лет в двух типах бочек – из бретонского дуба, а затем из-под хереса Олоросо

**Особенность:** без холодной фильтрации, используется только французский органический ячмень

**Цвет:** янтарный с золотистыми бликами

**Аромат:** элегантный, выразительный, раскрывается фруктовыми оттенками, среди которых преобладают ноты яблока и цитрусовых, и легкими солоноватыми обертонами

**Вкус:** полный, с древесными нотами, плавно перетекающими в оттенки подсушенных пшеничных зерен, выразительным послевкусием с легкими медовыми и морскими нюансами

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении нежирных сыров, свежих морепродуктов, яблочного пирога



## Armorik Sherry Cask Виски Арморик Шерри Каск

**Страна:** Франция

**Регион:** Бретань

**Производитель:** Warengem Distillery

**Крепость:** 46% об.

**Категория:** односолодовый виски

**Выдержка:** 4-7 лет в дубовых бочках из-под хереса Олоросо

**Особенность:** без холодной фильтрации, используется только французский органический ячмень

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** элегантный, выразительный, раскрывается хересными тонами, сухофруктами, ванилью, цитрусовыми оттенками и деликатной ментоловой свежестью

**Вкус:** округлый, сбалансированный, с нотами крем-брюле, чернослива, кураги, фиников, жареного миндаля, а также нюансами кондитерских специй в выразительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении сухофруктов, фруктовой выпечки, салатов с говядиной и пряной заправкой





Компания Warenghem была основана выходцами из Северной Франции, которые в 1900 году обосновались в самом сердце района Трегор, в Ланьоне. Патриарх семейства — Леон Варенгем — построил винокурню и вскоре выпустил первый продукт — Elixir d'Armorique. В напитке искусно сочетались 35 трав, которые придавали ему неповторимый аромат и вкус. Винокурня Варенгем сразу же стала специализироваться на производстве фруктовых и растительных настоек. В 1919 году преемником Леона Варенгема стал его сын Анри, который начал выпускать ликеры: мятный ликер, ликер из черной смородины, кирш стали частью ассортимента Warenghem.

Но по-настоящему революционным для компании стало производство французского виски. При изготовлении напитка производители ориентировались на кельтские традиции, шотландские и ирландские семейные корни. Первый бретонский односолодовый виски "Armorik" появился в 1998 году.

Особенности производства:

- \* для производства виски используется только французский ячмень;
- \* на винокурне установлено два перегонных куба: Wash Still (Вош Стил) на 6000 л и Spirit Still (Спирит Стил) на 3500 л;
- \* лимитированное производство: около 100 т. л чистого спирта в год;
- \* использование уникальных бочек из Бретонского дуба.