

Calvadós Père Magloire Fine VS Кальвадос Пэр Маглуар Файн Ви Эс

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: AOC Calvados (Кальвадос)

Производитель: Pere Magloire

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимум 2 года в дубовой бочке

Особенность: однократная непрерывная дистилляция на медном перегонном кубе

Цвет: золотистый

Аромат: с оттенками яблоневого цвета, спелых яблок различных сортов, а также нотками других спелых фруктов – персика, абрикоса и нюансами манго

Вкус: яркий, с характерными яблочными и фруктовыми тонами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, во время трапезы между блюдами, в сочетании со свежими фруктами и мягкими сырами



Calvadós Père Magloire VSOP Кальвадос Пэр Маглуар Ви Эс Оу Пи

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: AOC Calvados (Кальвадос)

Производитель: Pere Magloire

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимум 4 года в дубовой бочке

Особенность: двойная дистилляция на медном Шарантском аламбике

Цвет: янтарный с медным отблеском

Аромат: с оттенками яблоневого цвета, спелых яблок, яблочного повидла, а также с нотами сушеных абрикосов, инжира, выпечки и корицы

Вкус: деликатный, с характерными яблочными и пряными тонами, а также сливочными и оттенками сухофруктов в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с нормандскими сырами, с яблочными десертами, фруктовой выпечкой



Calvadós Père Magloire XO Кальвадос Пэр Маглуар Икс Оу

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: AOC Calvados (Кальвадос)

Производитель: Pere Magloire

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимум 9 лет в дубовой бочке

Особенность: двойная дистилляция на медном Шарантском аламбике

Цвет: янтарный с рубиновым отблеском

Аромат: с оттенками запеченного в карамели яблока, фруктовой выпечки, ванили, корицы, яркими древесными нюансами и разнообразными сухофруктами

Вкус: деликатный, с невероятно длительным послевкусием с яблочными, пряными оттенками, а также тонами выпечки, каленого фундука, цукатов и благородными нюансами старой древесины

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с фуа-гра и яблочным пирогом, а также с сигарой





Дом Пэр Маглуар был основан в 1821 году в Понт Л'Эвёке, в Нижней Нормандии, и считается старейшим и самым известным из всех домов-производителей кальвадоса.

1821 - Основание фирмы «Дебриз-Дюлак», в настоящем владелец марки Пэр Маглуар.

1900 - Кальвадос Пэр Маглуар становится лидером на французском рынке.

1925 - Пэр Маглуар – одна из первых марок, получивших аккредитацию во Французском Национальном Институте по Правам Интеллектуальной

Собственности.

Образ Папаши Маглуара отображают многочисленные афиши того времени. Согласно легенде, Папаша Маглуар действительно существовал, им был некий содержатель постоялого двора в XVII веке, угощавший своих постояльцев изумительным кальвадосом. Всех желающих отведать этот восхитительный напиток отправляли к Папаше Маглуару.

1942 - Кальвадос становится официальным наименованием - Аппеласьон д'Орижин Контроле (АОС).

1968 - Фирму Дебриз-Дюлак выкупает дом шампанских вин Вдова Клико Понсардин.

1998 - Независимая группа акционеров из Нормандии Пеи д'Ож Финанс – новый владелец фирмы Дебриз-Дюлак.

2001 - В портфолио фирмы Дебриз-Дюлак входят такие известные марки как : Арманьяк Самаленс, Коньяк Камю, Джин Брокер'с и Порто Крофт.

2017 - Пэр Маглуар продолжает занимать лидирующую позицию на рынке Кальвадоса во Франции и на мировом рынке. 70% торгового оборота фирмы приходится на экспорт. Пэр Маглуар специализируется на Кальвадосе гаммы премиум.