

## Meukow Extra Коньяк Мёуков Экстра

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Гран Шампань, Пти Шампань, Фэн Боа.

**Производитель:** Meukow

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов 10-50 лет в старых и новых французских бочках

**Крепость:** 40% об.

**Особенность:** дистилляция с дрожжевым осадком

**Цвет:** янтарный с медными отблесками

**Аромат:** деликатный, сложный, многогранный, утонченный, с оттенками фруктов, апельсиновых цукатов, садовых цветов, жасмина, ириса, также букет раскрывается ароматами табачного листа, кожи, грецкого ореха, миндаля, лакрицы

**Вкус:** округлый, богатый, сложный, раскрывается оттенками сухофруктов, темного шоколада, кожи, грецкого ореха, трюфеля и специй в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-21°C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве дижестива, также отлично сочетается с сигарой и кофе



Коньячный Дом Меуков (Меуков) был основан в 1862 году.

Создатели Дома – братья Август-Кристов и Гюстав Меуковы, выходцы из Силезии, а впоследствии и русские подданные, являлись официальными поставщиками белых вин для русской царской семьи.

Они и убедили Александра II в необходимости создания русского коньячного дома в Шаранте. Благодаря монаршему благословению, 1

августа 1862 года появился первый и единственный русский Дом коньяка Meukow & Co в провинции Коньяк. В 1979 году Дом Meukow & Co слился с Группой компаний CDG, основанной Мишелем Костом, и с тех пор им владеет и управляет семья Кост. Начиная с 1990-х годов Meukow сочетает превосходное качество своего коньяка с эксклюзивной бутылкой «пантера». Пантера символизирует истинные качества коньяка Meukow – мягкость в сочетании с силой. В 2017 году Дом Meukow отметил свое 155-летие. В настоящее время компанией руководит Филипп Кост, сын Мишеля, которого поддерживают две его сестры, Мари-Лор Бругероль и Селин Виард. Секрет Дома Meukow – особое искусство ассамбляжа, благодаря которому и проявляется неповторимый мягкий вкус, удивительная структура в сравнении с другими коньяками. В Доме Meukow всегда использовали все преимущества традиционного подхода, обширного опыта и ноу-хау в сфере дистиллирования, выдержки и ассамблирования.