## Clés des Ducs Trilogie Арманьяк Кле де Дюк Трило́гия

Страна: Франция Регион: Арманьяк Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Clés des Ducs

**Крепость:** 42,4% об. **Сорта:** Уни Блан

Особенность: купаж трех винтажей арманьяков (1987, 1973 и 1999 гг.), каждый из

которых признан лучшим годом в своем десятилетии

Выдержка: не менее 20 лет в бочках

Цвет: медно-янтарный

**Аромат:** элегантный, комплексный, с нотами цукатов из садовых фруктов и апельсина, спелого нектарина, хьюмидора, варенья из орехов, какао, подлеска,

лакированной древесины и пряных трав

**Вкус:** зрелый, глубокий, с мягкой атакой, сложным переплетением тонов засахаренных фруктов, меда, грецкого ореха, черного перца, аниса и горького шоколада в согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-22 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с кофе, сигарой и горьким шоколадом



Трилогия Clés des Ducs 1987 1973 1999 — исключительный бленд из исключительных винтажей. Арманьяки Clés des Ducs производятся на участках, расположенных среди желтовато-коричневых песков, называемых «огненные земли», расположенных в самом сердце Арманьяка. Изготовленные из Уни Блан и старинных сортов винограда, они раскрывают целую традицию благородства и элегантности. Спирты Трилогии созревали в новых и ранее использованных бочках из лимузенского дуба на протяжении многих лет. Арманьяк бутилирован при бочковой крепости.

Все началось в самом сердце Герса, в деревне Панжас. В 1774 г. Поль Байлак, лорд Панжаса, перегнал вино в Панжасе и написал первую страницу в книге бренда Clés des Ducs. В 1981 Куантро купил Clés des Ducs у семьи основателей, а в 2008 Группа Armanoir купила Clés des Ducs у Реми Куантро. Однако рецептуры и подвалы Clés des Ducs никогда не покидали Панжас.

Вот некоторые из отличительных особенностей бренда.

- Арманьяк в основном производится из винограда сорта Уни Блан.
- Арманьяки имеют очень незначительное влияние дуба за счет применения бочек легкой степени обжига.
- Купажированные арманьяки выдерживаются значительно дольше сроков, обозначенных регламентом Межпрофессиональной Организации.
- Терруар простирается над деревнями Панжас, Маупас и Эстанг, известными своими желтовато-коричневыми песками.
- Для купажирования применяют одну и ту же формулу в разных пропорциях для VS, VSOP, NAPOLEON и XO.
- Приоритетом бренда является преимущество фруктовых оттенков над нотами выдержки.

