

Chateau de Montifaúd Vieux Pineau des Charétes

Шато де Монтифó Вьё Пино́ де Шарáнт

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: АОС Pineau des Charantes (Пино де Шарант)

Производитель: Chateau de Montifaud

Крепость: 17% об.

Сорта винограда: Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар

Выдержка: 10 лет в дубовых бочках

Цвет: темно-янтарный с золотистым блеском

Аромат: яркий, с цветочными и фруктовыми нотами, дополненный оттенками табака, шоколада, карамели и меда

Вкус: полнотелый, маслянистый, с идеальным балансом сладости и кислотности, и пикантными нотками сливок, ванили, майского меда, табака, легких пряностей, спелых и сушеных белых фруктов в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с сыром с голубой плесенью, фруктами, орехами и пломбиром, а также в сопровождении деликатной сигары



Chateau de Montifaúd Vieux Pineau des Charétes Rouge

Шато де Монтифó Вьё Пино́ де Шарáнт руж (выводимый)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: АОС Pineau des Charantes (Пино де Шарант)

Производитель: Chateau de Montifaud

Крепость: 17% об.

Сорта винограда: Мерло 60%, Каберне Фран 40% (для сока); Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар (для коньячных спиртов)

Выдержка: 10 лет в дубовых бочках

Цвет: тёмно-янтарный с рубиновыми бликами

Аромат: яркий, с цветочными и фруктовыми нотами, дополненный оттенками сушеной вишни, чернослива, карамели и меда

Вкус: полнотелый, маслянистый, с обволакивающими медовыми тонами и пикантными нотками молотого перца, а также с оттенками гречишного мёда, ванили, засахаренных ягод и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с фуа-гра, ягодными десертами, пломбиром, ягодным сорбетом, а также в сопровождении деликатной сигары



Шато де Монтифо – замковый коньячный дом, принадлежащий семье Валле на протяжении 6 поколений. Все началось в 1830 году с Августина Валле и его виноградника в 3 га. Сегодня во главе Лоран Валле, а владения составляют более 120 га. В семейных погребах дома Шато де Монтифо хранятся коньяки, датированные от 1920 г. до наших дней, часть

миллезимов опечатаны Национальным Межпрофессиональным Бюро Коньяка. Дом имеет собственную бондарню и сам занимается заготовкой дубовой древесины из региона Лимузэн.

Для создания коньяков семья Валле использует только собственный виноград, полученный с угодий замка. Весь производственный цикл (сбор урожая, превращение его в вино, перегонка вина в спирт, выдержка в дубовых бочках, смешивание спиртов и розлив по бутылкам) осуществляется на территории поместья. Виноградники, на которых выращивается виноград для создания коньяка, находятся недалеко от деревни Анжак-Шампань в Гранд Шампани и в деревне Жарнак-Шампань в Пти Шампани. Эти местности славятся большим содержанием известняка в почвах, что благоприятно сказывается на получаемых спиртах.

И о-де-ви, и виноградный сок для Пино де Шарант произведены на территории поместья. Коньячный дом специально высаживает красные сорта и некоторые белые, чтобы получить свежее выжатый сок для мистеля.