

Lheraú Pineau des Charéntes Signatúre Ugni Blanc Леро́ Пино́ де Шарáнт Сигнатю́р Уни́ Блан

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: AOC Pineau des Charantes (Пино де Шарант)

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 18%

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: 7 лет

Цвет: янтарный

Аромат: свежий, яркий, с нотами спелого жёлтого персика, груши, красного яблока, белых цветов и белого изюма

Вкус: комплексный, с оттенками цветочного меда, калёного миндаля, жёлтой груши и пикантной горчинкой яблочной косточки в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении сыра с голубой плесенью, сливочного десерта, ванильного мороженого



Lheraú Pineau des Charéntes Collection Perle Rosé Леро́ Пино́ де Шарáнт Коллексьо́н Перл Розе́

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: AOC Pineau des Charantes (Пино де Шарант)

Производитель: Maison Lheraud

Крепость: 18%

Сорт винограда: Каберне Совиньон 40%, Мерло 30%, Каберне Фран 30% – для изготовления сока, Уни Блан 100% – для коньячного спирта

Выдержка: 8 лет

Цвет: нежно-розовый

Аромат: интенсивный, с нотами черной смородины, спелой сливы, вишни и сладких специй

Вкус: богатый, с оттенками красных и чёрных ягод, сахарной пудры, ягодной выпечки, ванили и увяленной вишни в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении сливочного десерта с ягодами, ванильного мороженого или ягодного сорбета



LHERAUD
COGNAC

Семья Леро производит Пино де Шарант на протяжении поколений. Секрет производства состоит в том, что собственный коньячный спирт, добавленный в собственный виноградный сок, тем самым повышает алкогольную крепость виноградного сока и способствует сохранению естественных сахаров и аромата. Затем напиток выдерживается в течение нескольких лет в дубовых бочках.

Коньячный дом Леро – один из старейших во Франции. Достоверно известно, что уже в 1680 году Александр Леро, житель местечка Ладу на границе Гранд и Пти Шампань, начал заниматься возделыванием винограда.

В настоящее время семье Леро принадлежит небольшой винокуренный завод и 80 гектаров виноградников, лежащих в лучших регионах Коньяка – Гранд Шампань, Пти Шампань, Фэн Боа, Бордери и Бон Боа.

Коньячный Дом Леро – один из немногих производителей, имеющий право на выпуск миллезимных коньяков. Каждая бочка спирта для таких напитков перед закладкой на выдержку опечатывается специальной комиссией Национального Межпрофессионального Бюро Коньяка (BNIC) и вскрывается в присутствии той же самой комиссии перед розливом в бутылки. Такого вида Коньяк не имеет никаких добавок сахара, карамели или других посторонних продуктов. Дом Леро владеет исключительными запасами старых коньячных спиртов, произведенными еще в конце XIX – начале XX веков. Самый старый коньяк из запасов Леро был изготовлен в 1802 году.