

Courvoisier VS **Коньяк Курвуазье Ви Эс**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 3 года

Особенность: максимальная выдержка спиртов в купаже – 8 лет; используются спирты с субзон Пти Шампань и Фэн Боа

Цвет: янтарный

Аромат: богатый, гармоничный, с нотками фруктов, весенних цветов и тонкими нюансами ванили

Вкус: округлый, с сочными оттенками спелых фруктов (груша, яблоко) в продолжительном послевкусии

Температура подачи: от -18°C, до +5-10°C

Рекомендации по сервировке: аперитив, в чистом виде или в коктейлях



Courvoisier VSOP **Коньяк Курвуазье Ви Эс О Пи**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 8 лет

Особенность: максимальная выдержка спиртов в купаже – 10 лет; используются спирты с субзон Гран Шампань, Пти Шампань и Фэн Боа

Цвет: янтарный

Аромат: тонкий и гармоничный, с оттенками ванили и жареного миндаля, спелых фруктов, цветочных нюансов (жасмин)

Вкус: гармоничный, наполнен оттенками спелого персика, миндаля, карамели и сливочной помадки в послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив)



Courvoisier Spanish Sherry Cask **Коньяк Курвуазье Спэниш Шерри Каск**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 3 года

Особенность: максимальная выдержка в купаже – 8 лет, финишная выдержка в бочке из-под хереса Педро Хименес

Цвет: янтарный

Аромат: богатый, многогранный, с яркими нотами сухофруктов, меда, миндаля, лесных орехов и пряностей (ваниль, корица)

Вкус: комплексный, округлый с тонами европейских фруктов, легкими нюансами жаренных лесных орехов, послевкусие наполнено сладкими специями и деликатной нотой миндаля

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив)



Courvoisier XO **Коньяк Курвуазье Икс О**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 10 лет

Особенность: максимальная выдержка спиртов в купаже – 25 лет; используются спирты с субзон Гран Шампань, Пти Шампань, Бордери

Цвет: янтарный с золотыми бликами

Аромат: насыщенный букет с тонами засахаренного апельсина, цветочных нот (ирис, фиалка), крем-брюле и поджаренного хлебного тоста

Вкус: гармоничный, с бархатистой структурой, тонами засахаренного апельсина, абрикоса, груши и сладких специй в послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив), с сигарой и кофе



Courvoisier Napoleon **Коньяк Курвуазье Наполеон**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 10 лет

Особенность: максимальная выдержка спиртов в купаже – 20 лет; категория Fine Champagne (используются спирты с субзон Гран Шампань и Пти Шампань, где спирты Гран Шампань занимают не менее 50%)

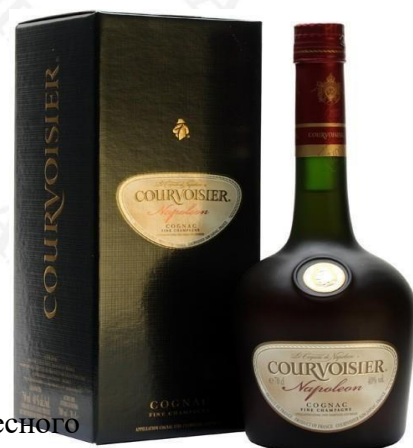
Цвет: тёмно-янтарный с медными бликами

Аромат: сложный, с тонкими нюансами чернослива, лакрицы, лесного ореха, цветов апельсинового дерева, сандала, цветов апельсинового дерева

Вкус: насыщенный, с тонами выдержанного портвейна, цедры апельсина, ванили, чернослива и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив), с сигарой и кофе



Courvoisier Extra **Коньяк «КС» Курвуазье Экстра**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 10 лет

Особенность: смесь коньячных спиртов из зон Grande Champagne, Borderies, Petite Champagne.

Возраст спиртов в купаже может достигать 50 лет.

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: интенсивный и богатый, с тонами молочного шоколада, трюфеля, цветов фиалки, лёгкими оттенками красного дерева и пряностей

Вкус: многогранный, с нотами жжёной карамели и тёмного шоколада, цитрусовых цукатов и ванили, переходящие в оттенки поджаренной древесины, специй и запечённой груши в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив), с сигарой и кофе



Courvoisier 21 YO **Коньяк Курвуазье 21 год**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимальная выдержка спиртов в купаже – 21 год

Особенность: спирты получены только из зоны Гран Шампань

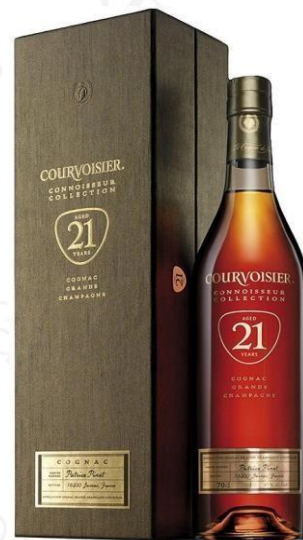
Цвет: янтарный

Аромат: сложный, насыщенный, с оттенками инжира, какао, меда и специй: белого перца и кориандра, а также тонкие нотки кожи и благородных сигар

Вкус: насыщенный, полнотелый, не спиртуозный, с невероятно продолжительным послевкусием, с оттенками апельсина, цукатов, имбирного пряника и других пряностей

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив), с сигарой и кофе



Courvoisier Initiale Extra **Коньяк Курвуазье Инисьяль Экстра**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 40% об.

Выдержка: возраст спиртов в купаже – 30-50 лет

Особенность: используются спирты с субзон Гран Шампань, Бордери, часть спиртов в купаже были получены более 100 лет назад

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: богатый, с оттенками кураги, изюма, дополнен нотами

меда, миндаля, с нюансами восточных пряностей и поджаренного хлебного тоста

Вкус: полнотелый, гармоничный, с бархатистой структурой, тонами сухофруктов, жареного миндаля, дополняется оттенком горького шоколада, табачного листа и сладких специй в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив), с сигарой и кофе



L'Essence de Courvoisier **Коньяк Л'Ессанс де Курвуазье**

Страна: Франция

Регион: АОС Cognac (Коньяк), г. Жарнак

Производитель: Courvoisier (Курвуазье)

Крепость: 42% об.

Выдержка: средний возраст спиртов в купаже – 50 лет, возраст самого старого спирта – 100 лет

Особенность: представляет собой ассамбляж ста редчайших и эксклюзивных коньячных спиртов Гран Шампани и Бордери начала XX века и более молодых спиртов 1970-1980-х годов; создан в 2009 году ограниченным изданием – всего 3 тысячи бутылок

Цвет: темно-янтарный с оттенком красного дерева

Аромат: комплексный, благородный, утонченный, раскрывается нотами сандалового дерева, хьюмидора, подсушенных летних цветов, марципана, шоколада, боярышника и альпийского меда

Вкус: полнотелый, изысканный, сложный, многогранный, с шелковистой текстурой, с тонами подсушенных фруктов, пряностей, табака, лакрицы, кедровых орехов и карамели с долгом обволакивающим послевкусием

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дигестив), с сигарой и кофе

L'Essence de Courvoisier – элитный коньяк супер-премиум класса, подлинный шедевр, созданный знаменитым мастером дома Курвуазье Жаном-Марком Оливье. Представлен в изящном хрустальном декантере ручной работы, выполненном мастерами дома Vassarat в форме капли, обрамленной золотым каркасом, с особой уникальной граненой пробкой. На пробке изображена печать императора



Наполеона Бонапарта; перстнем с такой печатью Наполеон награждал своих лучших полководцев. Каждая бутылка этого благородного напитка имеет свой порядковый номер и помещена в черную деревянную лакированную шкатулку.



COURVOISIER

Le Cognac de Napoleon

Производство коньяков под названием «**Курвуазье**» было начато в XIX веке. Эммануэль Курвуазье и мэр города Луи Берси Галлуа решили создать компанию по торговле винами и спиртными напитками на окраине Парижа, к северу от реки Сены. Он располагался вблизи реки, что облегчало транспортировку товара, а расположение за пределами стен Парижа избавляло от уплаты налогов.

Дела быстро пошли вверх, продукция торговой марки стала очень популярна у французской аристократии. Сам император Наполеон Бонапарт очень высоко ценил качество коньяка.

В 1828 году компания Курвуазье и Галлуа, которую возглавили сыновья основателей – Феликс и Жюль, стала известна как коньячный Дом Courvoisier (Курвуазье). Одновременно компания переехала из Парижа в Жарнак (город на берегу Шаранты).

В 1866 году умирает, не оставив наследников, Феликс Курвуазье и компания переходит в управление к его племянникам.

Начинается этап мирового признания Курвуазье.

К 1869 коньяк поставляется в королевские дворы Швеции, Англии и Дании.

Наполеон III присваивает Дому престижное звание «Официальный поставщик императорского двора». **Коньяк Курвуазье подавали на торжественной церемонии открытия Эйфелевой башни.** В начале 1900-х годов качество коньяка на этикетках Courvoisier (Курвуазье) обозначалось количеством бриллиантов (от 1 до 4).

В 1909 году братья Альфред и Джордж Саймон приобрели коньячный дом.

Первым делом они создали узнаваемый и культовый логотип – силуэт Наполеона и стали активно продвигать коньяк далеко за пределами Франции.

В 1910 году Courvoisier (Курвуазье) создал первый в истории коньяк с названием Napoleon (Наполеон). Позже Napoleon (Наполеон) стал отдельной категорией коньяка.

Для производства коньяка Курвуазье используется виноград, выращенный в 4 основных субзонах региона: Гранд Шампань, Птит Шампань, Бордери, Фэн Буа. Большая часть виноградников засажена сортом винограда Уни Блан (98%). Курвуазье использует не только собственные спирты, но и закупает их у лучших домов региона Коньяк.

В 1940 году Джордж Саймон покинул Францию и переехал в Великобританию. В это время работу компании обеспечивали его друзья Кристиан Браастард и Жорж Хьюберт.

Узнаваемая форма бутылки Курвуазье названа в честь супруги Наполеона – «Жозефина».

Существует 2 версии появления этой формы. Первая - бутылка смоделирована по образу платья Жозефины. Согласно второй версии, бутылка в перевернутом виде отображала модные в ту пору коньячные бокалы.

В 1960-м году Courvoisier (Курвуазье) вошел в историю, став первым коньячным брендом, который появился на телевидении.

В 1985 году в Жарнаке был открыт музей коньячного дома.

В 2015 году изменился дизайн упаковки коньяка.