

**Clos Martin VS**  
**Арманьяк Кло Мартан Ви Эс**

**Страна:** Франция

**Регион:** Арманьяк

**Субзона:** Баз-Арманьяк

**Производитель:** Millesimes & Tradition

**Крепость:** 40% об.

**Сорта винограда:** Бако 22А, Уни Блан

**Выдержка:** не менее 3 лет

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** деликатный, с цветочными тонами и оттенками цитрусовых фруктов

**Вкус:** богатый, насыщенный, переходящий в освежающе-легкое послевкусие с оттенками изюма, сухофруктов и пряностей

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в составе премиальных коктейлей, в сочетании со свежими фруктами и ягодами



**Clos Martin VSOP**  
**Арманьяк Кло Мартан Ви Эс Оу Пи**

**Страна:** Франция

**Регион:** Арманьяк

**Субзона:** Баз-Арманьяк

**Производитель:** Millesimes & Tradition

**Крепость:** 40% об.

**Сорта винограда:** Бако 22А, Уни Блан

**Выдержка:** не менее 8 лет

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий, преобладают тона имбиря и фиалки, элегантные оттенки кураги, цукатов, а также древесные ноты

**Вкус:** богатый, насыщенный, древесный, длительное послевкусие с оттенками карамели, сливок, пряностей, кураги и чернослива

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в составе премиальных коктейлей, в сочетании с молочным или темным шоколадом, фруктовой выпечкой



**Clos Martin XO**  
**Арманьяк Кло Мартан Икс Оу**

**Страна:** Франция

**Регион:** Арманьяк

**Субзона:** Баз-Арманьяк

**Производитель:** Millesimes & Tradition

**Крепость:** 40% об.

**Сорта винограда:** Бако 22А, Уни Блан

**Выдержка:** не менее 15 лет

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** насыщенный, сложный, с нотами чернослива и сушеного инжира, оттенками ирисок, сливок, ванили, табака и кожи

**Вкус:** плотный, маслянистый, с запоминающимся, древесно-пряным профилем и оттенками фиалки, сухоцветов, изюма, меда, разнообразных специй и приятной сливочностью в невероятно длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20 °C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении сигары, горького шоколада





Арманьяк Clos Martin по сей день производится традиционным методом со всеми «savoir-faire» («секретами мастерства»). Clos Martin можно назвать эталоном стиля напитка арманьяк. Дистилляция спиртов происходит в традиционных маленьких перегонных кубах, позволяющих добиться уникальной вкусовой палитры, отличающейся

уникальными цветочными оттенками, свойственными местным сортам винограда. Бочки для вызревания напитка преимущественно изготавливаются традиционными методами из древесины дуба, произрастающего в этом же регионе. Стоит отметить, что драгоценный дистиллят попадает в бочки в первозданном (без примесей) виде. Поставщиками винокурни является ограниченное число виноградарей, предлагающих безупречное сырье и даже по своим личностным качествам воплощающих в себе дух данного региона – честность, открытость, гордость и щедрость.

Богатая вариативность Clos Martin позволяет совершить настоящее путешествие в прошлое – времена, когда зарождалась история этого изумительного напитка, – и открыть для себя его ранее неизведанные грани, а также в полной мере прочувствовать атмосферу и уютное тепло домашних виноделен и душу одного из красивейших уголков Франции.