

## **Delamain Extra** **Коньяк Деламэн Экстра**

**Регион:** Франция, АОС Cognac (Коньяк)

**Производитель:** Delamain (Деламен)

**Крепость:** 40% Об

**Выдержка:** минимальная выдержка спиртов в купаже – 40 лет

**Особенность:** используются спирты исключительно из субзоны Гранд Шампань, которые выдерживаются сначала отдельно, а затем, после составления бленда, еще в течение двух лет.

Выдержка проходит в бочках из лимузенского дуба

**Аромат:** насыщенный, гармоничный, с нотами цукатов, жаренного миндаля, весенних цветов и тонкими нюансами ванили

**Вкус:** округлый, с оттенками спелой груши и яблока, в продолжительном послевкусии дополняется нотами кураги и чернослива

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по сервировке:** в чистом виде (дигестив) или с сигарой



## **Delamain Le Tres Venere** **Коньяк Деламэн Ле Тре Венере**

**Регион:** Франция, АОС Cognac (Коньяк)

**Производитель:** Delamain (Деламен)

**Крепость:** 40% Об

**Выдержка:** минимальная выдержка спиртов в купаже – 45 лет

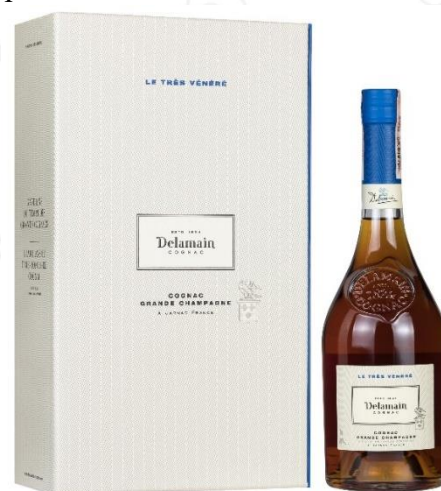
**Особенность:** используются спирты исключительно из субзоны Гранд Шампань. Выдержка проходит в бочках из лимузенского дуба

**Аромат:** яркий, глубокий, медовые оттенки переплетаются с нюансами цитрусовых, дополняется нотами лесного ореха, ванили и пряностей

**Вкус:** гармоничный, сложный, с тонами спелых фруктов, ванили, миндаля, лакрицы, с дубовыми оттенками в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по сервировке:** в чистом виде (дигестив) или с сигарой



## **Delamain Ancestral** **Коньяк Деламэн Ансестраль**

**Регион:** Франция, АОС Cognac (Коньяк)

**Производитель:** Delamain (Деламен)

**Крепость:** 40% Об

**Выдержка:** минимальная выдержка спиртов в купаже – 60 лет

**Особенность:** используются спирты исключительно из субзоны Гранд Шампань. Всего было выпущено 180 бутылок

**Аромат:** многогранный, насыщенный, с нотами лакрицы, фиалок, каленного грецкого ореха, кедра, с нюансами джема из цитрусовых и оттенками табачного листа

**Вкус:** сбалансированный, шелковистый, с тонами цветочного меда, гвоздики, ванили и оттенками выпечки, с дубовыми нюансами в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по сервировке:** в чистом виде (дигестив) или с сигарой





Дом Delamain занимается производством коньяка с 1824 года и является одним из немногих предприятий, которые до сегодняшнего дня остаются в семейной собственности и не входят в крупные холдинги или консорциумы.

На протяжении более двух столетий Дом Delamain зарекомендовал себя как хранитель проверенных времен коньячных традиций, сохраняя философию и подход к изготовлению коньяка, которые бросают вызов изменениям и воплощают в себе накопленную мудрость поколений Delamain.

Команда Delamain работает с искусством и терпением, создавая коньяки, не имеющие аналогов на земле. Мы очень гордимся тем, что производим коньяки, которые считаются эталоном, по которому оцениваются другие коньяки. Чтобы достичь такого уровня совершенства, Дом Деламан опирается на важнейший, но часто недооцененный ингредиент: время.