

## **Citadelle Original** **Джин Цитадель Орижиналь**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Производитель:** Maison Ferrand, «Château de Bonbonnet»

**Крепость:** 44% об.

**Категория:** London Dry (Лондон Драй)

**Состав:** 19 трав и ботаникалов, держащихся в секрете

**Особенность:** перегонка в медном Шарантском аламбике (перегонном кубе)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** излучает нежные нюансы свежих цветов, подчеркнутых более напористыми можжевеловыми и лимонными нюансами, со временем он раскрывает более интенсивные травяные ноты

**Вкус:** сбалансированный, не обжигающий, с длительным послевкусием, в котором можжевельник уступает длинному, чувственному пряному акценту

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** со льдом, в составе премиальных коктейлей



## **Citadelle Reserve** **Джин Цитадель Резерв**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Производитель:** Maison Ferrand, «Château de Bonbonnet»

**Крепость:** 45,2 % об.

**Категория:** выдержанный джин

**Состав:** 22 трав и ботаникалов, держащихся в секрете

**Выдержка:** комбинированная, 5 месяцев в бочках из различных пород древесины: акации, тутовника, черешни, каштана и бочках из-под коньяка и пино де шаранта

**Особенность:** перегонка в медном Шарантском аламбике (перегонном кубе)

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** травянистые ноты высушенных специй, цедры лимона, зеленого чая, кокоса, табака и цветов апельсина

**Вкус:** шелковистый, обильный, немного пряный, с намеками на сушеный табак, нотки лимонной цедры, имбиря и миндаля в устойчивом, продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** со льдом, в составе премиальных коктейлей



## Citadelle No Mistake Old Tom Джин Цитадель Ноу Мистэйк Олд Том

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Производитель:** Maison Ferrand, «Château de Bonbonnet»

**Крепость:** 46% об.

**Категория:** Олд Том (для создания категории Олд Том в джин добавляют карамелизированный тростниковый сахар «Демерара» как для цвета, так и для сладковатого вкуса)

**Состав:** 19 трав и ботаникалов, держащихся в секрете

**Выдержка:** 3-4 месяца в дубовой бочке

**Особенность:** перегонка в медном Шарантском аламбике (перегонном кубе)

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** ярко ощущаются ноты можжевельника, апельсиновой цедры и кардамона, со временем проявляются больше цветочных и растительных нюансов жасмина и жимолости, а также нотки фенхеля, тмина и кофе

**Вкус:** сладковатый, но не приторный, с длительным, многослойным послевкусием, в котором можно различить лимонную цедру, миндаль, мускатный орех, корицу, цветочные нотки и корень солодки

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** со льдом, в составе премиальных коктейлей



## Citadelle Rouge Джин Цитадель Руж

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Производитель:** Maison Ferrand, «Château de Bonbonnet»

**Крепость:** 41,7% об.

**Категория:** современный стиль

**Состав:** 19 трав и ботаникалов, держащихся в секрете, с добавлением красных ягод и корня ревеня

**Особенность:** перегонка в медном Шарантском аламбике (перегонном кубе)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** выражен тоном можжевельника, с нюансами свежей клюквы, малины, черники, черной смородины и акцентом ревеня в финише

**Вкус:** насыщенный, освежающий с деликатной терпкостью и клюквенной кислинкой, тонами красных северных ягод и пикантной нотой ревеня в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** со льдом, в составе премиальных коктейлей





## Citadelle Jardin d'Été Джин Цитадель Жардэн д'Этэ

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Производитель:** Maison Ferrand, «Château de Bonbonnet»

**Крепость:** 41,5% об.

**Категория:** современный стиль

**Состав:** 22 трав и ботаникалов, держащихся в секрете, с добавлением апельсиновой цедры, целых лимонов, цитрусов юдзу и дыни Шаранте

**Особенность:** перегонка в медном Шарантском аламбике (перегонном кубе)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатно переплетены нюансы можжевельника, цветов апельсина и фруктовых деревьев, дыни, спелых лимонов, засахаренной цедры и юдзу

**Вкус:** яркий, гладкий, бодрящий, свежий, с нотами сладкой дыни, цитрусовых цукатов, мяты, дополненными пряными акцентами фенхеля, аниса и мускатного ореха в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** со льдом, в составе премиальных коктейлей



В 1989 году Александр Габриель приобрел коньячный дом Ferrand (Феран) и основал негоциантский дом Maison Ferrand (Мезон Феран).

На данный момент этот дом занимается производством высококачественных напитков, таких как коньяк, ром (в том числе ром «Плантейшн»), ликер, водка и джины «Цитадель».

Самые главные особенности этого производителя — это использование для перегонки джина перегонного куба, как для производства коньяка-шарантского аламбика, а также тот факт, что сами производители называют данный джин - «Фермерским» (Artisanal), то есть они сами занимаются выращиванием можжевельника, и некоторых других компонентов для настаивания, с таким усердием и вниманием, которое может показать не каждый производитель вина на своих виноградниках.

Розлив джина осуществляется у «соседей», хороших друзьях и коллегах Шато де Бонбоне - коньячного дома «Мерле».