

## Park Carte Blanche VS Коньяк Парк Карт Бланш Ви Эс

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 50% Пти Шампань, 50% Фэн Боа

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов от 3 до 8 лет, 6 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** утонченный, можно уловить ноты белых цветов, липового цвета, абрикоса, банана, груши, разнообразных сухофруктов и оттенки специй

**Вкус:** изысканный, обволакивающий, с тонами тропических фруктов и цукатов в длительном послевкусии

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

**Гастрономия:** подходит для большого количества коктейлей, а также употребляется в чистом виде в сильно охлажденном состоянии как аперитив



## Park Organic Fins Bois Коньяк Парк Органик Фэн Боа

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Фэн Боа

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов от 3 до 12 лет, 6 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** изящный, утонченный, ноты цветов виноградной лозы, апельсина, абрикоса, груши и легкие оттенки имбиря

**Вкус:** гармоничный, с нотками абрикосового варенья и мармелада, плавно переходящими в оттенки ириса и ванили, с легкими древесными нюансами

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

**Гастрономия:** подходит для большого количества коктейлей, а также употребляется в чистом виде в сильно охлажденном состоянии как аперитив



## Park Organic VSOP Коньяк Парк Ви Эс Оу Пи

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 40% Фэн Боа, 40% Пти Шампань, 20% Гран Шампань

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов от 4 до 12 лет, 8 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий, но сложный, акация, жасмин, абрикос и личи отлично дополняются нотками ванили, имбиря и цедры цитрусовых

**Вкус:** отличается низкой спиртуозностью и длительным послевкусием с оттенками тропических фруктов и пряностями

**Температура подачи:** 8-12°C

**Гастрономия:** подходит для премиальных коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дижестив, в сопровождении кофе, шоколада или сигары



## Park Organic Borderies Коньяк Парк Бордері

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Бордері

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов от 6 до 15 лет, 10 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** утонченный, аристократичный, помимо большого разнообразия цветочных нот, в нем также можно почувствовать ноты инжира, лесного ореха, кедра, кофе, гвоздики и корицы

**Вкус:** приятный, шелковистый, с фруктово-пряными оттенками и долгим послевкусием, посвященным фиалке и абрикосу

**Температура подачи:** 8-12°C

**Гастрономия:** подходит для премиальных коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дижестив, в сопровождении кофе, шоколада или сигары



## Park Organic XO Коньяк Парк Икс Оу

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 20% Фэн Боа, 30% Пти Шампань, 30% Гран Шампань, 20% Бордері

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов от 15 до 25 лет, 12 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** невероятно богатый и сложный, помимо разнообразных фруктово-банана, апельсина, яблока, кураги, цукатов и цветочных оттенков, также

отлично читаются тона выдержки- тонковыведанная кожа, кофе, какао, сигарная коробка и шафран

**Вкус:** полный, шелковистый, с гармоничной текстурой и долгим, соблазнительным послевкусием, с оттенками жареного миндаля и сухофруктами

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив, в сопровождении кофе, шоколада или сигары. Гурманы оценят его с карамелью тоффи или бананом фламбе, политым горячим шоколадом



## Park Organic Cigar Blend XO Коньяк Парк Сигар Бленд Икс Оу

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 30% Пти Шампань, 70% Гран Шампань

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов от 15 до 25 лет, 12 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** сильно насыщен оттенками хьюмидора, жареного миндаля, карамельной нугой, а также липовым цветом, яблочным пирогом, манго и разнообразными пряными нотами

**Вкус:** полный, насыщенный, с долгим, соблазнительным послевкусием, наполненным ореховыми, древесными оттенками, а также гвоздикой, корицей и медом

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив либо в сопровождении сигары



## Park Borderies Mizunara Коньяк Парк Бордері Мидзунарі

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Бордери

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов с выдержкой не менее 4 лет, 10 месяцев молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок- в более старых коньячных «рыжих» бочках. После окончания стандартной выдержки, спирты проходят финишную в новых бочках из редкого японского дуба Миндзунара на протяжении 6 месяцев

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий и изысканный, обладает тонами абрикоса, инжира, разнообразными цветочными оттенками, нотами кедрa и цитрусового джема

**Вкус:** приятный, округлый, сбалансированный, с преобладанием оттенков корицы, кокоса, карамели в послевкусии, которые дополняются легкими нотками кофе, дымка и фундука

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив либо в сопровождении сигары



## Park Organic Chai №8 Коньяк Парк Ше Нюмеро Уит

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Пти Шампань

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** общая выдержка 21 год в одной бочке, без смешивания со спиртами из других бочек

**Крепость:** 43%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный с медным блеском

**Аромат:** очень концентрированный, явно прослеживаются оттенки айвы, манго и маракуйи, а также цукаты, лакрица, какао и тона подлеска и трюфеля

**Вкус:** сложный, роскошный, наполнен нотами акации, цветов боярышника, манго и чернослива гармонично дополняются нюансами шоколада в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив либо в сопровождении сигары.





## **Park Extra Коньяк Парк Экстра**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Гран Шампань

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** купаж спиртов с выдержкой до 60 лет, 12 месяцев  
молодые спирты выдерживаются в новых, остальной срок - в более  
старых коньячных «рыжих» бочках

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный с медным блеском

**Аромат:** ярко насыщен сливочными оттенками, которые хорошо  
дополняют ноты, кокоса, карамельной нуги, айвы, манго, кожи и  
хьюмидора

**Вкус:** очень насыщенный, но все же изысканный, с поражающе долгим послевкусием, с оттенками  
жареного миндаля, инжира, пряностей и лакрицы

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив либо в сопровождении сигары



## **Park Vintage 1972 Petite Champagne Коньяк Парк В́нтаж 1972 Пти Шампа́нь**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Пти Шампань

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Категория:** Миллезимный

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 40 лет в бочке из Лимузенского дуба объемов 350 литров

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** необычные вафельные, клубничные, пирожные тона, с характерными  
оттенками кураги, ванили и молочного шоколада, с нюансами черной  
смородины и розового грейпфрута

**Вкус:** строгий, плотный с тонами сухих и прелых листьев, елового бальзама,  
лайма, бразильского ореха в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив либо в сопровождении сигары



## **Park Vintage 1973 Petite Champagne Коньяк Парк В́нтаж 1973 Пти Шампа́нь**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Пти Шампань

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Категория:** Миллезимный

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** не менее 40 лет в бочке из Лимузенского дуба объемов 350 литров

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** зрелый, многослойный, оттенки сухофруктов, мёда, ванили, дуба,  
кожи, специй и сладких пряностей, с нюансами ноток сушеных грибов, орехов,  
сыра, сухофруктов, тостов

**Вкус:** плотный, маслянистый, и одновременно сдержанно элегантный.

Сухофрукты, мармелад, сливочная помадка, ореховая паста, молочный

шоколад, заметные ноты специй, ваниль, табак, поджаренные тосты, кофе и многое другое в  
длительном послевкусии.

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дижестив либо в сопровождении сигары.



## Park Vintage 1978 Fins Bois Коньяк Парк В́интаж 1978 Фэн Бо́а

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, 100% Фэн Боа

**Производитель:** Tessendiere Fils

**Категория:** Миллезимный

**Сорт винограда:** Уни́ Блан

**Выдержка:** не менее 40 лет в бочке из Лимузенского дуба объемов 350 литров

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** темно-янтарный с медным оттенком

**Аромат:** показывает яркие тона сладких сухофруктов, пряностей и ванили, дуба, оттенков кожи, табака, имбирного пряника и нюансами кожи, табака и выпечки

**Вкус:** плотный, маслянистый, и одновременно сдержанно элегантный.

Курага, чернослив, гречишный мед, заварной крем, сливочная помадка, ореховая паста, молочный шоколад, заметные ноты специй, ваниль, табак, поджаренные тосты, кофе в великолепно сбалансированном и долгом послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде как дигестив либо в сопровождении сигары

*Наследие Дома TESSENDIER — это не только выдающееся мастерство его владельцев, которое лишь оттачивалось с годами, не только их страстная любовь к своему делу и непревзойденный профессионализм, но и традиция, уходящая своими корнями вглубь французской истории и ставшая культурным достоянием винодельческого региона Коньяк.*

Гастон Тессандье с конца XIX века со страстью изучает винодельческое ремесло. Его сын, став главой имения, расположенного в самом центре Бордер́и, принимает эстафету и берется за изучение методов перегонки и выдержки. Представители третьего поколения Тессандье, полностью перенимая этот бесценный опыт, блестяще овладевают искусством ассамбляжа и становятся «Создателями коньяка».

Черпая из уникального источника секреты ремесла, ставшие драгоценным наследием, Дом TESSENDIER & FILS сумел соединить традицию и современные технологии, благодаря чему его элитные коньяки получили признание во всем мире.

Время стало союзником этой династии, которая сумела, непрерывно передавая из поколения в поколение опыт и дух своих предков, обогатить самобытный, яркий, смелый характер своих уникальных напитков, создаваемых ее мастерами погребов.

Сегодня продукция компании известна во всем мире и отличается безупречным качеством, которое подкреплено многолетним опытом и совершенствованием производства. Заводу принадлежит 14 погребов, общая площадь которых составляет 15 тыс. м².

