

Frapin Extra Grande Champagne Premier Grand Cru

Коньяк Фрапан Экстра Гран Шампань Премье Гран Крю

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Гран Шампань

Производитель: Frapin

Сорта винограда: Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар

Выдержка: возраст спиртов 40-50 лет. Выдерживается только в сухих погребах

Крепость: 40% об.

Особенность: без использования карамели, медленная перегонка с дрожжевым осадком. Графин изготовлен из хрусталя и декорирован 24-х каратным золотом

Цвет: насыщенно-красный с медными бликами

Аромат: деликатный, сложный, многогранный, утонченный, с постепенно раскрывающимися ароматами выдержанного портвейна, засахаренных фруктов, персика, абрикоса, айвы и грейпфрута, смешанного с ароматом деревянных сигарных коробок и специй

Вкус: округлый, богатый, сложный, с тонами орехов, меда, древесины, сухофруктов и цветов в стойком и продолжительном послевкусии, в котором все вкусы сочетаются в тонкой и сложной гармонии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, также отлично сочетается с сигарой и разнообразными десертами и пирогами



Коньяк, хранившийся на протяжении многих веков в семейных резервах, и тщательно оберегаемый Пьером Фрапан и его потомками. Собранный, прошедший дистилляцию на осадке и выдержанный в поместье, этот неповторимый коньяк выдерживается только в сухих погребах в течение нескольких десятилетий, чтобы обрести свою непревзойденную утонченность и элегантность. Его новая подарочная упаковка, выполненная в современном дизайне с элементами «ретро» стиля, вдохновлена ювелирным искусством.

Совершенство мастерства до высочайшего уровня, стиль дома Frapin воплощает саму суть коньяка. Поместье, включающее 240 гектар виноградников, находится в регионе Гранд Шампань, который считается наиболее благоприятным для производства коньяка.

Производство все еще находится в первоначальной собственности семьи Фрапан, историю которого можно проследить вплоть до 1270 года. Дом Frapin объединяет накопленные знания, передаваемые из поколения в поколение, с традиционными методами производства, для изготовления коньяков ручной работы, сырье для которых собирают, подвергают дистилляции и выдерживают исключительно в своем семейном поместье.