

## Cognac Lhéraud VS Коньяк Леро́ Ви Эс

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 40% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** 3 года

**Особенность:** купаж спиртов из Пти Шампань только 3-летней выдержки; без подкрашивания карамелью

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** наполнен оттенками белой груши, персиков, белых цветов

**Вкус:** сбалансированный, сладковатый, с нотами белых фруктов и пряностей в послевкусии

**Температура подачи:** -18°C или 6-10°C

**Рекомендации по употреблению:** аперитив, в составе коктейлей, а также в чистом виде



## Cognac Lhéraud VSOP Коньяк Леро́ Ви Эс О́у Пи

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 40% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** 5 лет

**Особенность:** купаж спиртов из Пти Шампань только 5-летней выдержки; без подкрашивания карамелью

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** с нотами зрелых фруктов, влажного дерева и орехов, изюма и ванили

**Вкус:** полнотелый, гармоничный, с нотами груши, абрикоса и пикантной миндальной горчинкой в послевкусии

**Температура подачи:** 8-12°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в составе премиальных коктейлей или в чистом виде



## Cognac Lhéraud Oublie XO Коньяк Леро́ Убл́и Икс О́у

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 42% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан, Коломбар и Фоль Бланш

**Выдержка:** 10 лет

**Особенность:** без подкрашивания карамелью

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий, с нотами белых цветов, цедры апельсина и лайма, изюма и пряностей

**Вкус:** утончённый, отличается низкой спиртуозностью и длительным послевкусием с большим количеством фруктов, ванили, горького шоколада и специй

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сочетании с сигарой, кофе и десертами



## Cognac Lhéraud Cuvée 20 ans

### Коньяк Леро́ Кюве́ 20 лет

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 43% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** 20 лет

**Особенность:** без подкрашивания карамелью

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** мощный, с нотами засахаренного ананаса, банана, ванильного крема, табачного листа

**Вкус:** маслянистый, с оттенками сухофруктов, мускатного ореха, пряностей и засахаренного имбиря в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении кофе и сигары



## Cognac Lhéraud Vieux Millenaire

### Коньяк Леро́ Вьё Милленэ́р

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 43% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** 25 лет

**Особенность:** без подкрашивания карамелью

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** сладковатый, с нотами спелых фруктов и горького шоколада

**Вкус:** сбалансированный, округлый, с нотами засахаренных фруктов, калёных орехов и шоколада в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении кофе и сигары

*Этот изысканный коньяк был создан в честь празднования перехода в новое тысячелетие.*

*Этикетка на бутылке воспроизводит картину известного французского художника Тулуза Лотрека под названием «Ля Гулю», которая изображает популярную актрису-танцовщицу «Мулен Руж» начала XX столетия. В стекло бутылки вкраплено 15 золотых звезд (21 карат), символизирующих 15 государств, которые входили в Европейское Сообщество в момент смены тысячелетия. Как и в старину, бутылка и прекрасная деревянная коробка, запечатаны сургучом.*



## Cognac Lhéraud XO Eugenie

### Коньяк Леро́ Икс О́у Эжені́

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 43% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан, Коломбар и Фоль Бланш

**Выдержка:** 30 лет

**Особенность:** без подкрашивания карамелью

**Цвет:** тёмно-янтарный

**Аромат:** изысканный, с нотами цитрусовых фруктов, ванили, пряностей, табачными оттенками и деликатными тонами древесины

**Вкус:** полнотелый, сбалансированный, с долгим соблазнительным послевкусием, насыщенным тонами сухофруктов, мёда, обжаренных грецких орехов и миндаля

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сочетании с сигарой, кофе и десертами





## Cognac Lhéraud Charles X Коньяк Леро Шарль Икс

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 43% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан, Коломбар и Фоль Бланш

**Выдержка:** от 25 до 50 лет

**Особенность:** без подкрашивания карамелью

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** разнообразные цветочные оттенки, пряности, ноты ванили, карамелизированных фруктов и тёмного шоколада

**Вкус:** богатый, насыщенный, с большим количеством фруктовых нот, оттенками апельсиновой цедры и табачного листа в продолжительном согревающем послевкусии

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сочетании с сигарой, кофе и десертами

*Дизайн бутылки был создан в 1940 году по заказу семейства Креки в честь Шарля де Креки - Маршала Франции, служившего при дворе Людовика XII.*



## Cognac Lhéraud Extra Коньяк Леро Экстра

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк, Пти Шампань

**Производитель:** Lheraud

**Крепость:** 43% об.

**Сорт винограда:** Уни Блан, Коломбар и Фоль Бланш

**Выдержка:** 35 лет

**Особенность:** без подкрашивания карамелью

**Цвет:** тёмно-янтарный

**Аромат:** богатый, сложный, с нотами кураги, чернослива, подсушенного инжира, ванили, шоколада и крем-брюле

**Вкус:** яркий, гармоничный, с преобладанием оттенков цветочного мёда и вяленых фруктов в послевкусии, дополненном древесными и цитрусовыми нотами

**Температура подачи:** 18-22°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сочетании с сигарой, кофе и десертами

*Коньяк изготовлен в лучших традициях Леро, из отборных спиртов Пти Шампань, 35-летней выдержки и представлен в хрустальном графине, дизайн которого был разработан Мадам Леро.*



**LHERAUD**  
**COGNAC**

Коньячный дом Леро – один из старейших во Франции. Достоверно известно, что уже в 1680 году Александр Леро, житель местечка Ладу на границе Гранд и Пти Шампань, начал заниматься возделыванием винограда. Через некоторое время виноградарем становится и его сын, получивший 25 акров земли в виде уплаты долга. В 1970 году к управлению компанией пришел Ги Леро.

В настоящее время семье Леро принадлежит небольшой винокуренный завод, который является предметом особой гордости дома, (именно здесь получают eau-de-vie высочайшего качества) и 80 гектаров виноградников, лежащих в лучших регионах Коньяка – Гранд Шампань, Пти Шампань, Фэн Буа, Бордери и Бон Буа. Большая часть площадей этих виноградников расположена в Пти Шампань (около 60 га) и занята сортом Уни Блан, но кроме него есть несколько шпалер сортов Коломбар и Фоль Бланш.

Коньячный Дом Леро – один из немногих производителей, имеющий право на выпуск миллезимных коньяков. Один из них – урожая 1950 года – был подарен Лораном Леро экс-президенту Французской Республики Жаку Шираку. Каждая бочка спирта для таких напитков перед закладкой на выдержку опечатывается специальной комиссией Национального Межпрофессионального Бюро Коньяка (BNIC) и вскрывается в присутствии той же самой комиссии

перед розливом в бутылки. Такого вида Коньяк не имеет никаких добавок сахара, карамели или других посторонних продуктов. Дом Леро владеет исключительными запасами старых коньячных спиртов, произведенными еще в конце XIX – начале XX веков. Самый старый коньяк из запасов Леро был изготовлен в 1802 году. Леро уверены, что для того, чтобы сделать хороший коньяк, его нужно любить.

#### **Преимущества:**

1. Семейное предприятие, передают секреты производства из поколения в поколение.
2. Большое количество собственных виноградников, 60 га из которых находятся в Пти Шампань.
3. Коньячный дом Леро - официальный поставщик коньяков в Палату Лордов Великобритании и в Императорский дом Японии.
4. Коньяк представлен в лучших ресторанах и винных бутиках мира.
5. Ограниченные объёмы производства.
6. Один из немногих коньячных домов во Франции, специализирующийся на производстве миллезимных (определенного года урожая), коньяков натуральной крепости без использования красящих и вкусовых добавок!
7. Весь процесс производства контролируется Межпрофессиональной Комиссией Производителей Коньяка во Франции.
8. Коньяк производится по старинной технологии с использованием газа для нагревания дистилляционного аппарата.
9. Дизайн и оформлением коньяков занимается мадам Леро. Многие коньяки уложены в деревянные ларцы (с использованием редких природных материалов и ценных пород дерева). Для версий VS, VSOP, Cuvee использую картонные коробки.
10. Глава коньячного дома господин Леро сотрудничает с самыми известными сомелье мира.
11. Многочисленные награды за качество продукта
12. Кроме коньяков производят так же ликеры на коньяке, крепленое вино на коньяке – Пино де Шарант, а также арманьяки под торговой Маркой Baron Gaston Legrand (VS, XO, Millésimes).