

A.E.DOR Pur Cru Fins Bois **Коньяк А.Е.Дор Фэн Боа**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Фэн Боа

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 3 года

Крепость: 40% об.

Цвет: бледно-янтарный

Аромат: наполнен нотами белых цветов, груши и косточковых фруктов

Вкус: сдержанный, не спиртуозный, с большим количеством спелых фруктов и медовыми нотами в послевкусии

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

Рекомендации по употреблению: подходит для большого количества коктейлей, а также употребляется в чистом виде в сильно охлажденном состоянии как аперитив



A.E.DOR VS **Коньяк А.Е.Дор Ви Эс**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Фэн Боа и Пти Шампань

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 5 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: выдерживается во влажных погребах, где созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: янтарный

Аромат: цветочный, с оттенками белых фруктов

Вкус: не агрессивный, с нотами фруктов, апельсиновой цедры и оттенками цветочного мёда в послевкусии

Температура подачи: 5-10°C

Рекомендации по употреблению: отлично подходит для большого количества коктейлей, а также употребляется в чистом виде



A.E.DOR VSOP **Коньяк А.Е.Дор Ви Эс Оу Пи**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Гран Шампань и Пти Шампань

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 8 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: выдерживается во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: янтарный

Аромат: насыщенный цветочными нюансами (акация, жасмин, апельсиновый цвет) и тонами косточковых фруктов

Вкус: сбалансированный, с нотами косточковых и цитрусовых фруктов, миндаля и мёда в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: отлично подходит для премиальных коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дижестив, в сопровождении кофе или шоколад



Набор A.E.DOR 4 Season's
Набор коньяков А.Е.Дор Фор Сйзонс (Времена года)
(выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Субзона и выдержка:

Springtime (Весна) – Фэн Боа – выдержка 3 года;

Summer (Лето) – Бордери – выдержка 4 года;

Autumn (Осень) – Пти Шампань – выдержка 5 лет;

Winter (Зима) – Гран Шампань – выдержка 6 лет.

Крепость: 40% об.

Особенность: объём каждой бутылки 200мл



A.E.DOR XO

Коньяк А.Е.Дор Икс Оу

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Гран Шампань и Пти Шампань

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимум 25 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: выдержка проводится во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: янтарный с золотыми бликами

Аромат: утончённый, с большим количеством цветочных нот, а также оттенками изюма, кураги, ванили и жареного фундука

Вкус: богатый, насыщенный, в длительном послевкусии чередуются белые цветы, грушевые и персиковые ноты, ваниль и гвоздика, цитрусовый джем и сухофрукты

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде как дижестив, хорошо сочетается с нежными шоколадными десертами или с сигарой



A.E.DOR Gold

Коньяк А.Е.Дор Голд

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Гран Шампань, Пти Шампань и Бордери

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан, Коломбар, Фоль Бланш

Выдержка: минимум 40 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: выдерживается во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: насыщенный, с тонами сухофруктов, гречишного мёда и калёного миндаля

Вкус: богатый, полнотелый, с нотами спелых фруктов, изюма, пряностей, тёмного шоколада, апельсиновой цедры и лесного ореха в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде как дижестив, хорошо сочетается с сигарой



A.E.DOR For Cigar **Коньяк А.Е.Дор Фор Сигар**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимум 20 лет

Крепость: 42% об.

Особенность: выдерживается в сухих условиях, для выдержки используются небольшие сильно обожженные бочки, нестандартная крепость, купаж создан специально по заказу сигарного клуба

Цвет: красного дерева

Аромат: яркий, комплексный, с оттенками специй, калёных орехов, сухофруктов и хьюмидора

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, раскрывается оттенками сухофруктов, ванили, табачного листа, постепенно уступая место оттенкам гвоздики, кардамона, корицы и аниса, а также горького шоколада и поджаренного миндаля в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: как дижестив, либо в сопровождении сигары



A.E.DOR №6 **Коньяк А.Е.Дор №6**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Гран Шампань

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимум 35 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: выдерживается во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, многогранный, раскрывается нотами шоколада, ванили, какао, а также тонами белых сладких цветов, розового грейпфрута и лимонного пирога

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, насыщенный, с оттенками сухофруктов, обжаренных орехов, карамелизированной груши, шоколада, какао и табака в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: как дижестив, либо в сопровождении сигары



*С этой версии Амеде Эдуар Дор начал создание своей знаменитой резервной «номерной» линейки. Помимо коньяка, господин Дор был страстным поклонником лошадей и, однажды, поставив на скачках на лошадь под № 6, выиграл. В тот момент он работал над созданием линейки выдержанных коньяков А.Е.Дор и искал подходящее нетрадиционное название. Победа на скачках подала идею присвоить им номера. Так появился первый коньяк этой серии, № 6.

A.E.DOR №7
Коньяк А.Е.Дор №7

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Гран Шампань

Производитель: Cognac A.E.Dor

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимум 40 лет

Крепость: 42% об.

Особенность: выдерживается в сухих условиях, нестандартная крепость

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, насыщенный, раскрывается оттенками запечённого яблока, подвяленного инжира, лесного ореха, булочки с корицей, а также проявляются ноты кожи, красного дерева, влажной земли, перца, ванили и сухофруктов

Вкус: комплексный, мощный, насыщенный, округлый, с нотами засахаренных фруктов, высушенной цедры апельсина, бисквита с ореховым кремом, шоколада и древесно-пряными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: как дижестив, либо в сопровождении сигары

*Второй коньяк из «номерной» серии созданный Амедэ Эдуар Дором. Несмотря на то, что, как и предыдущая версия, создан на 100% из спиртов Гран Шампань.



A.E.DOR Extra
Коньяк А.Е.Дор Экстра

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Гран Шампань

Сорт винограда: Уни Блан, Коломбар, Фоль Бланш

Выдержка: минимум 40 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: выдержка проводится в маленьких дубовых бочках во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: утончённый, с нотами какао, ванили, лёгкими оттенками фиалки, в сочетании с ароматами орехов, грибов, обжаренных хлебных тостов и табака

Вкус: богатый, округлый, с очень долгим послевкусием, с яркими тонами подвяленных фруктов, горького шоколада, инжира и лакрицы

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: как дижестив, либо в сопровождении сигары



A.E.DOR Extra Cristal **Коньяк А.Е.Дор Экстра Кристаль**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Гран Шампань

Сорт винограда: Уни Блан, Коломбар

Выдержка: 40 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: в течение 30 лет он старился в новых бочках из лимузенского дуба, подвергнутых среднему обжигу, а затем в течение последних 10-ти лет в старых бочках во влажном хранилище. Снижение алкогольной крепости производилось постепенно, на 1-2%об. в год, чтобы максимально сохранить сложный и тонкий характер этого коньяка

Цвет: насыщенный тёмно-янтарный

Аромат: богатый, изысканный, постепенно раскрывающийся тонами спелого персика, цветочного мёда, пряностей и какао, чернослива, ванили и лакрицы

Вкус: сложный, роскошный, полнотелый, с длительным послевкусием, медленно перетекающим от нот ванили, акации и сливочной карамели до нот сухофруктов, цитрусовых цукатов, пряностей и орехов в меду

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде как дижестив, либо в сопровождении сигары



A.E.DOR Legend **Коньяк А.Е.Дор Легенда**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Гран Шампань и Бордери

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: 40 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: спирты выдерживались во влажном погребе, который находится возле самого берега реки Шаранта, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: богатый, с нотами инжира, орехов, сухофруктов, раскрывающийся тонами меда, пряностей, табака

Вкус: округлый, богатый, с очень длительным послевкусием, в котором открываются ноты корочки хлеба, пряностей, каленого ореха и горького шоколада

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: как дижестив, либо в сопровождении сигары



A.E.DOR

В 1858 году потомок старинной семьи из города Жарнак, что близ Коньяка в провинции Шаранта, Жан-Батист Дор, основал дело и начал производить спирты, которые успешно поставлял крупным производителям коньяка.

Лишь в 1896 году, с приходом к управлению производством Амеде Эдуар Дора, коньяк получил официально зарегистрированное наименование - А.Е.ДОР. Будучи любителем, ценителем и знатоком коньяков, Амеде Эдуар Дор занялся созданием коллекции благородных коньяков XIX века, которая прославила коньячный дом, так как, несмотря на крепость менее 40 %, в 1951 году, благодаря стараниям господина Даниеля, зятя и наследника Амеде Эдуар Дора, коньяки получили официальное признание подлинности.

Дом А.Е.ДОР стал первым, имеющим право продавать коньяк **крепостью ниже 40% об.** Это исключительный случай освобождения от соблюдения требований Декрета 1946 года, провозглашающего минимальную алкогольную крепость для любого коньяка – 40% об. Коллекция была создана основателем компании и хранится по сей день в Паради коньячного дома, в больших, оплетенных бутылках, запечатанных воском.

Нынешний владелец, Жак Ривьер, вместе со своим сыном и наследником, Пьер-Антуаном продолжает соблюдать традиции и воссоздает рецепты изготовления коньяков, созданные основателем компании. Секрет великолепного качества коньяков А.Е.ДОР заключается в тщательном отборе, для создания ассамбляжа, лучших спиртов, происходящих из четырех коньячных регионов: Гран Шампань, Пти Шампань, Бордери и Фэн Боа.