

Deau XO **Коньяк До XO**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Distillerie des Moisans

Крепость: 40% Об

Выдержка: 10 лет в бочках из лимузенского дуба

Особенность: виноград выращивается в субзонах Пти Шампань и Фэн Боа

Цвет: янтарный с бликами красного дерева

Аромат: элегантный, деликатный, раскрывается цветочными тонами, оттенками цукатов, специй и легкими нюансами древесины

Вкус: утонченный, сбалансированный, богатый, округлый, раскрывается тонами цветов, цветочного меда, карамели и оттенками древесины в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дижестив) или с сигарой



Deau Black **Коньяк До Блэк**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Distillerie des Moisans

Крепость: 40% Об

Выдержка: купаж спиртов от 7 до 25 лет

Особенность: виноград выращивается в субзонах Гран Шампань и Пти Шампань

Цвет: янтарный с золотистыми бликами

Аромат: раскрывается цветочными нотами ириса, фиалки, жимолости и цветов апельсина

Вкус: щедрый, плотный, имеет маслянистую текстуру, растекаясь по нёбу сладковатыми тонами кураги и засахаренных фруктов в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дижестив) или с сигарой



Deau Louis Memory **Коньяк До Луи Мэвори**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Distillerie des Moisans

Крепость: 40% Об

Выдержка: купаж коньяка включает в себя спирты, самый молодой из которых датируется 1979 годом, а самый старый — 1916-м

Особенность: виноград выращивается в субзоне Гран Шампань

Цвет: темно-янтарный

Аромат: выразительный, с оттенками восточных сухофруктов, персика, корицы, лаванды, ментола, солодки, душистого табака, кокоса, фруктовых леденцов. На заднем плане угадываются намеки молотого кофе и жареных орешков

Вкус: богатый, сложный, отличается исключительной сбалансированностью и округлостью. Оттенки ванили и корицы, акценты эвкалипта, ментола и фундука в длительном послевкусии дополняют ноты сухофруктов и меда

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде (дижестив) или с сигарой



Deau Petite Champagne 1975 Коньяк До Пти Шампань 1975

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Пти Шампань

Производитель: Distillerie des Moisans

Сорта винограда: Уни Блан, Монтий, Коломбар, Фоль Бланш

Выдержка: 44 года в бочках из французского дуба

Крепость: 48,1% об.

Особенность: миллезимный, на дистилляцию отправляют вино с дрожжевым осадком, в малых аламбиках объемом 25гл

Цвет: медно-золотистый

Аромат: изысканный, многогранный, раскрывается оттенками сладкой нуги с миндальной крошкой, сушеной айвы, мандарина, персика, нотами засахаренного имбиря, лакрицы, бадьяна и кедра.

Вкус: насыщенный, мощный, сложный, округлый, с нотами кураги, засахаренных фруктов, пряностей, долгим послевкусием с нюансами какао и свежемолотых кофейных зерен.

Температура подачи: 20-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



Deau Grande Champagne 1990 Коньяк До Гран Шампань 1990

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань

Производитель: Distillerie des Moisans

Сорта винограда: Уни Блан, Монтий, Коломбар, Фоль Бланш

Выдержка: 31 год в бочках из французского дуба

Крепость: 43% об.

Особенность: миллезимный, на дистилляцию отправляют вино с дрожжевым осадком, в малых аламбиках объемом 25гл

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: глубокий, богатый, многослойный, с нотами спелой сахарной дыни, каштана сменяются нюансами сладкого изюма, корицы и карамели

Вкус: округлый, элегантный, сбалансированный, с нюансами персика, яблока, манго, нотами цедры апельсина, ванили, меда и цветов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 20-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой





История Distillerie des Moisans (Дистиллери де Муазон) началась с приобретения виноградников и винокурни в деревушке Муазон, где практически все дома построены из красивых белых узорчатых известняковых камней. Именно они придают всему окружающему пространству яркость и чистоту. Также известняк является лучшей составляющей местной почвы, способствующей выращиванию выносливых виноградных лоз, позволяя их корням проникать глубоко в землю, иногда более чем на 10 метров, для поиска питательных веществ.

Переехав в Муазон в 60-х годах XX века, Ролан Брю приобрел здесь виноградники и провел колоссальную работу для достижения своей цели: сделать коньяки Moisans настоящей драгоценностью в мире спиртных напитков. Многие годы Ролан продавал свои коньячные спирты другим производителям, накапливая знания и опыт и мечтая о том дне, когда он выпустит в свет свой собственный коньяк. В 1997 году, после его смерти, управление компанией взяла на себя Вероник Брю-Легаре и ее сын Ролан Легаре, а их консультантом стал Джером Маттеоли, значимая фигура в мире крепких спиртных напитков. Они хранят верность семейным традициям и убеждены, что именно качество винограда играет решающую роль для создания характера коньяка.

Поместью Де Муазон принадлежит 60 гектаров виноградников, из которых 30 занимают виноградники с сортом уни блан в Фэн Буа. Этот регион известен деликатностью своих спиртов и гладкостью их вкуса в зрелом возрасте.

В огромном светлом и просторном подвале поместья установлены 12 перегонных кубов объемом 25 гектолитров. Вина ферментируются в терморегулируемых чанах, а процесс перегонки длится непрерывно целые сутки. Для контроля за этим процессом мастер дистилляции даже спит здесь же, каждый час тщательно проверяя все показатели. Только после второй перегонки спирт считается достойным быть помещенным в бочки и стать коньяком. Более 2000 баррелей по 350 литров — вот настоящее сокровище Distillerie des Moisans.