

Tiffon VS **Коньяк Тиффón Ви Эс**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Фэн Боа

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Унй Блан

Выдержка: самые молодые спирты – 3 года

Особенность: купаж спиртов разных лет выдержки – до 5 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный

Аромат: утонченный, с нотами спелых косточковых фруктов, ванили и нюансами пряностей

Вкус: плотный, обволакивающий с тонами фундука, ванили, персика, яблока и других фруктов в длительном послевкусии

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

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



Tiffon VSOP **Коньяк Тиффón Ви Эс Оу Пи**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Фэн Боа, Пти Шампань

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Унй Блан

Выдержка: самые молодые спирты – 6 лет

Особенность: купаж спиртов разных лет выдержки – до 9 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный

Аромат: глубокий, с нотами сухофруктов и выпечки с фруктами, ванили и нюансами шоколада, а также тонкими древесными тонами

Вкус: плотный, маслянистый с тонами шоколада, ванили, кураги, цукатов и мускатного ореха в длительном послевкусии

Температура подачи: 12-18°C

Гастрономия: отлично подходит для большого количества коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дижестив



Tiffon XO **Коньяк Тиффón Икс О**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Гран Шампань, Пти Шампань

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Унй Блан

Выдержка: возраст спиртов – 25 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный с золотистыми бликами

Аромат: комплексный, с оттенками кураги, чернослива, запечённых яблок с тонкими нотами корицы и ванили, спелого инжира и ореховыми нюансами

Вкус: гармоничный, сбалансированный, с нотами желтого яблока, груши, сушеного мандарина, сливы и белых цветов, с нюансами какао и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: в чистом виде в качестве дижестива, а также отлично сочетается с сигарой



Tiffon Extra **Коньяк Тиффон Экстра**

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: купаж спиртов разных лет выдержки, самые молодые спирты – 30 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: насыщенный, концентрированный, с тонами сухоцветов, цукатов, апельсинового джема, разнообразных пирожных, выпечки, нюансами сигар, лакрицы и кожи

Вкус: полнотелый, с ощущением сладости, с невероятно длительным послевкусием с тонами лакированной древесины, чернослива, кожи, пряностей и марципана

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: употреблять в чистом виде как дижестив либо с сигарой



Cuvee Quart de Siecle **Коньяк Кювэ Кар де Сьекль**

Страна: Франция

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

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов – не менее 15 лет

Особенность: выпускается ограниченными партиями; купаж спиртов разных лет выдержки, возраст которых достигает до 25 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: яркий, десертный, с тонами ванили, сухофруктов, шарлотки, нюансами кофе, какао и сухоцветов

Вкус: полнотелый, с длительным послевкусием с тонами молочного шоколада, тирамису, засахаренного персика, абрикоса и обилием пряных нюансов

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: употреблять в чистом виде как дижестив либо с сигарой



Cuvee Demi Siecle **Коньяк Кювэ Демі Сьекль**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзоны Гран Шампань и Пти Шампань

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов – не менее 30 лет

Особенность: выпускается ограниченными партиями, каждая бутылка выдувается вручную и нумеруется; купаж спиртов разных лет выдержки, возраст которых достигает до 50 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: насыщенный, древесный, с тонами ванили, сухофруктов, засахаренных южных фруктов и оттенками лакрицы, старых книг и табака

Вкус: полнотелый, обволакивающий, с невероятно длительным послевкусием с тонами горького шоколада с перцем, цитрусовой цедрой, марципаном и орехово-ванильными нюансами

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: употреблять в чистом виде как дижестив либо с сигарой



Cuvee Trois Quart de Siecle **Коньяк Кювэ Трүа Кар де Сьекль**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Гран Шампань

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов минимум 50 лет

Особенность: выпускается ограниченными партиями, каждая бутылка выдувается вручную и нумеруется; купаж спиртов разных лет выдержки, возраст которых доходит до 75 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: сложный, округлый, обладает насыщенными оттенками темного

шоколада, сигарной коробки, карамели, нуги, тирамису, фиников, изюма и инжира в шоколаде

Вкус: элегантный, благородный, маслянистый, сбалансированный, с длительным гармоничным послевкусием с оттенками какао, сладкой выпечки, табака и пряностей

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: употреблять в чистом виде как дижестив либо с сигарой



Cuvee Centenaire **Коньяк Кювэ Сентенёр**

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Гран Шампань

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов минимум 40 лет

Особенность: выпускается ограниченными партиями, каждая бутылка выдувается вручную и нумеруется; купаж спиртов разных лет выдержки, возраст которых доходит до 100 лет

Крепость: 40%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: сложный, округлый, квинтэссенция благородных ароматов, постоянно

меняющихся в бокале, среди которых можно выделить экзотические фрукты и цукаты, пряности, десертная выпечка, тона кожи, шоколада, лакрицы, сухоцветов и восточных пряностей

Вкус: элегантный, благородный, маслянистый, обладает нотами лакрицы, термически обработанной древесины дуба, нуги, марципана, сухофруктов и цукатов в длительном послевкусии, которое также как и аромат меняется на протяжении всей дегустации

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: употреблять в чистом виде как дижестив либо с сигарой



Chateau de Triac Single Vineyards Коньяк Шато де Триак Сингл Виньярдс

Страна: Франция

Регион: Коньяк, субзона Фэн Боа

Производитель: Tiffon

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: купаж спиртов возрастом от 6 лет

Особенность: производится из винограда, выращенного на территории поместья Шато де Триак, принадлежащего дому Тиффон

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный

Аромат: сложный, яркий с тонами цветов медоносов и цветущего сада, обрамленными нюансами спелых косточковых фруктов, сливочного шоколада и ванили

Вкус: воздушный, не спиртуозный с длительным послевкусием, в котором улавливаются тона какао, сухоцветов, круассанов с фруктовым джемом с ореховыми нотками

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: употреблять в чистом виде как дижестив



Коньячный Дом Тиффон (Cognac Tiffon SA) — крупнейший семейный бизнес в регионе Коньяк — был основан в 1875 году Медериком Тиффоном в городе Жарнак, расположенном на берегу реки Шаранта в самом центре региона. В 1913 году внучка основателя — Эдит Руссо-Тиффон — вышла замуж за норвежца Сверре Браастада, который в 20-летнем возрасте переехал в Жарнак, где его дядя, Хальвдан Браастанд, работал финансовым менеджером в "Коньяк Бисквит". Сверре

Браастанд работал там в качестве торгового представителя. После Первой Мировой войны Сверре покидает "Коньяк Бисквит" для того, чтобы открыть семейный бизнес по производству коньяка. В 1919 году он регистрирует "Cognac Tiffon SA".

В 1946 году Сверре покупает поместье Шато де Триак, где обосновывается со своей женой и восемью детьми. До последних дней (Сверре прожил 100 лет и умер в 1979 году), Браастанд управлял компанией и передавал накопленный за долгие годы опыт своим детям и внукам.

Сегодня Дому Тиффон принадлежит 100 гектаров виноградников в зонах Гран Шампань и Фэн Боа, на которых выращиваются белые сорта винограда — Уни Блан (95%), Коломбар (4%) и Фоль Бланш (1%). Собственные перегонные заводы, расположенные в Жарнаке и Шато де Триак, позволяют перерабатывать в спирт 500 гектолитров вина в сутки. Помимо собственного винограда используется сырье, которое закупается у местных виноградарей. В погребах коньячного дома Тиффон находятся 15000 бочек емкостью в 350 литров, выполненных из французского дуба Лимузен и Тронсэ. Этого количества выдержанных коньячных спиртов достаточно для производства двадцати миллионов бутылок коньяка.