

**Pierre Debec VS**  
**Коньяк Пьер Дебэкт Ви Эс**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Субзоны:** Фэн Боа 50%, Пти Шампань 50%

**Производитель:** SAS Spirignac

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** минимум 3 года – 20% новых бочек, 80% старых «рыжих»

**Особенность:** вино перегоняется с дрожжевым осадком

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** деликатный, свежий, ноты ванили, белых цветов, спелой груши и других фруктов

**Вкус:** нежный, с приятным послевкусием с оттенками фруктов и деликатных древесных нюансов

**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



**Pierre Debec VSOP**  
**Коньяк Пьер Дебэкт Ви Эс Оу Пи**

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Субзоны:** Фэн Боа 100%

**Производитель:** SAS Spirignac

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** минимум 5 лет – 20% новых бочек, 80% старых «рыжих»

**Особенность:** вино перегоняется с дрожжевым осадком

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** в меру интенсивный, оттенки садовых фруктов переплетены с легкими цветочными и ореховыми нотками фундука, а также сливочными и карамельными тонами

**Вкус:** округлый, с длительным послевкусием с фруктовыми, сливочными и ореховыми оттенками

**Температура подачи:** 8-12°C

**Рекомендации по употреблению:** подходит для премиальных коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дигестив, в сопровождении кофе и молочного шоколада



## Pierre Debec XO Коньяк Пьер Дебекс Икс Оу

**Страна:** Франция

**Регион:** Коньяк

**Субзоны:** Фэн Боа и Пти Шампань – 90%, Гран Шампань – 10%

**Производитель:** SAS Spirignac

**Сорта винограда:** Уни Блан

**Выдержка:** минимум 10 лет, в ассамбляж добавляют 10% спиртов из Гран Шампани возрастом 30 лет

**Особенность:** вино перегоняется с дрожжевым осадком

**Крепость:** 40%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** яркий, глубокий, с нотами сухофруктов, меда, древесины, смешанные с тонкими пряными нюансами

**Вкус:** мощный, шелковистый, с длительным округлым послевкусием с преобладающими оттенками фруктов и пряностей с древесными и ореховыми нюансами

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** употребляется в чистом виде как дижестив, сопровождая сигару, кофе, темный шоколад



SAS Spirignac (САС Спириньяк) – компания неgociант, собравшая под своим началом ряд брендов крепкого алкоголя (коньяк, виски, джин и др.). Владельцы – семья Керон, которой также принадлежит винодельческая компания и виноградники на протяжении уже семи поколений.

Антуан Керон, представитель 7 поколения виноделов/дистилляторов, отвечает за производство, дистилляцию и связи с миром виноградарства. Эрик Эгийон, декан, также происходит из семьи виноделов. Его образование и опыт теперь позволяют ему управлять всеми техническими аспектами, купажированием и созданием спиртных напитков. Франсуа Арбелло де Вакёр, прожив несколько лет в Китае, отвечает за разработку продукции, маркетинг и экспорт.

Коньяк Pierre Debec относится к винодельческой компании Malémont, виноградники которой принадлежат семье Керон, и является частью портфеля брендов SAS Sprignac.

Pierre Debec назван в честь его основателя, который заложил традиции производства этих коньяков еще в 1794 году. Он построил поместье и винный завод в городе Макквилле, в самом сердце округа Коньяк, в субзоне Fins Bois (Фэн Боа).

Pierre Debec отдает дань коньяку и людям, которые его изготавливают. Много усилий уходит на производство качественного продукта в лучших традициях Шаранте, тщательный уход за лозами, отражение терруара в напитке. Бренд соблюдает хитрый баланс между современностью и традициями. Спиртные напитки Pierre Debec порадуют самых изысканных ценителей.