

Bellevoye Calvados Finish **Виски Бельвуа Кальвадос Финиш**

Регион: Франция

Производитель: Les Bienheureux

Тип виски: купажированный солодовый

Крепость: 43% об.

Особенность: в основе виски спирты из дистиллерии в коммуне Берклу, а два других солода в купаже родом из Эльзаса и Лорена. Эксперты выбрали их вслепую на дегустации односолодовых виски с абсолютно всех вискокурен Франции.

Выдержка: от 3 до 5 лет во французском дубе, финишная выдержка 9-12 месяцев в старых дубовых бочках из-под кальвадоса

Цвет: янтарный

Аромат: мощный и выразительный. Слегка дымный солод в сочетании с ароматом печеных яблок развивается тонкими пряными оттенками корицы и мускатного ореха, с ароматами апельсиновой цедры и сушеного ананаса

Вкус: полнотелый и мощный, с солоноватыми нюансами. Послевкусие длительное, с нотами ценных пород дерева, яблочного пирога, и корицы.

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендация по употреблению: в качестве дигестива



Bellevoye Sauternes Finish **Виски Бельвуа Сотерн Финиш**

Регион: Франция

Производитель: Les Bienheureux

Тип виски: купажированный солодовый

Крепость: 40% об.

Особенность: в основе виски спирты из дистиллерии в коммуне Берклу, а два других солода в купаже родом из Эльзаса и Лорена. Эксперты выбрали их вслепую на дегустации односолодовых виски с абсолютно всех вискокурен Франции.

Выдержка: от 3 до 8 лет во французском дубе, финишная выдержка 6 месяцев в старых дубовых бочках из-под Сотерна

Цвет: янтарный

Аромат: богатый, с тонами смородины, винограда, абрикосов и фиников смешиваются с нотками ванили, корицы, имбиря, и акациевого меда

Вкус: деликатный и плотный с тонами спелых, сочных фруктов, миндаля и лесного ореха в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендация по употреблению: в качестве дигестива



Bellevoye Grand Cru **Виски Бельвуа Гран Крю**

Регион: Франция

Производитель: Les Bienheureux

Тип виски: купажированный солодовый

Крепость: 43% об.

Особенность: в основе виски спирты из дистиллерии в коммуне Берклу, а два других солода в купаже родом из Эльзаса и Лорена. Эксперты выбрали их вслепую на дегустации односолодовых виски с абсолютно всех вискокурен Франции.

Выдержка: от 3 до 10 лет во французском дубе, финишная выдержка 6 месяцев в дубовых бочках из-под из-под красных вин Сент-Эмильон Гран Крю

Цвет: янтарный

Аромат: богатый фруктовый, с ароматами выпечки, слив, крем-брюле, фундука и цветочного меда

Вкус: утонченный, с мягкой терпкостью и тонами фиников, мяты, пряностей и карамели в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендация по употреблению: в качестве дижестива



Bellevoye Finition Grain Fin **Виски Бельвуа Финисьон Гран Фан**

Регион: Франция

Производитель: Les Bienheureux

Тип виски: купажированный солодовый

Крепость: 40% об.

Особенность: в основе виски спирты из дистиллерии в коммуне Берклу, а два других солода в купаже родом из Эльзаса и Лорена. Эксперты выбрали их вслепую на дегустации односолодовых виски с абсолютно всех вискокурен Франции.

Выдержка: от 3 до 8 лет во французском дубе, финишная выдержка 12 месяцев во французском дубе

Цвет: янтарный

Аромат: раскрывается нотами злаков, кексов с изюмом, корицы и восточных пряностей, цветочного меда и белых цветов

Вкус: округлый и сбалансированный с послевкусием, посвященным спелым яблокам, грушам, абрикосам, и имбирному прянику

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендация по употреблению: в качестве дижестива



Bellevoye Finition Prune **Виски Бельвуа́ Финисьон Прюн**

Регион: Франция

Производитель: Les Bienheureux

Тип виски: купажированный солодовый

Крепость: 43% об.

Особенность: в основе виски спирты из дистиллерии в коммуне Берклу, а два других солода в купаже родом из Эльзаса и Лорена. Эксперты выбрали их вслепую на дегустации односолодовых виски с абсолютно всех вискокурен Франции.

Выдержка: от 3 до 8 лет во французском дубе, финишная выдержка 6 месяцев во бочках из-под сливовой ракии

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, сочный, слива находится в центре внимания, также легко узнаются спелая алыча, абрикосы, персики и груши

Вкус: мясистый, плотный, ощущается легкая кислинка, с фруктовым привкусом. Послевкусие продолжительное и стойкое с нотами миндаля, меда, сдобы и компота из слив, персиков и абрикосов

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендация по употреблению: в качестве дижестива



Bellevoye Edition Tourbee **Виски Бельвуа́ Эдисьон Тёрби́**

Регион: Франция

Производитель: Les Bienheureux

Тип виски: купажированный солодовый

Крепость: 43% об.

Особенность: в основе виски спирты из дистиллерии в коммуне Берклу, а два других солода в купаже родом из Эльзаса и Лорена. Эксперты выбрали их вслепую на дегустации односолодовых виски с абсолютно всех вискокурен Франции.

Выдержка: от 5 до 10 лет во французском дубе, затем спирты купажируют и далее следует финишная выдержка 6 месяцев в новых бочках из французского дуба

Цвет: янтарный

Аромат: интенсивный, раскрывается эмпириематическими нотами дыма от костра, тостами и кофе мокко, с тонкими оттенками специй (корица, гвоздика) и лакрицы

Вкус: маслянистый и округлый, с деликатной солоноватостью, с длительным послевкусием с тонами торфа, выпечкой с яблоком, грушей, корицей и пряными нюансами

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендация по употреблению: в качестве дижестив

