

Roulet 250 Anniversaire Коньяк Руллé 250 Анниверсёр

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Фэн Боа

Производитель: Roulet

Крепость: 43%

Сорт винограда: Уни Блан

Возраст спиртов: 50 лет в бочках из лимузенского дуба

Особенность: выпущен к 250-летию Дома Roulet, разлит из одной конкретной бочки, урожай 1972 года, используется урожай только с собственных виноградников, выпущено всего 250 экземпляров, хрустальный декантер, все элементы упаковки сделаны вручную, этикетка сделана из натуральной кожи одним из производителей люксовых кожаных аксессуаров, деревянный футляр сделан из французского дуба, к каждой бутылке прилагается кожаный кардхолдер с номерным сертификатом

Цвет: янтарный с оттенками меди и бликами красного дерева

Аромат: насыщенный, богатый, благородный, раскрывается тонами сухофруктов, чернослива, персика, солодки, табака, древесины, специй, кожи и поджаренных орехов

Вкус: мощный, насыщенный, округлый, сбалансированный, многослойный, раскрывается тонами фруктов, сухофруктов, специй, орехов и древесно-пряными нюансами в продолжительном и согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

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



Roulet Cognac XXO Chess Edition Коньяк Руллé XXO Шахматный Релиз

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань, Пти Шампань и Фэн Боа

Производитель: SAS "MAISON DE NEGOCE CHARENTAISE"

Сорта винограда: Уни Блан

Крепость: 40% об.

Выдержка: минимум 30 лет в бочках из лимузенского дуба объемом 350 литров

Особенности: сочетаются о-де-ви урожая 1975, 1984 и 1992 годов. Спирты прошли естественную редукцию в уникальном влажном погребе. Ограниченный тираж, посвященный 100-летию Федерации шахмат России (всего 250 бутылок)

Цвет: глубокий медный цвет с янтарными отблесками

Аромат: сложный, многогранный с нотами сухофруктов, ванили и поджаренного миндаля, а также нюансами лакрицы и хьюмидора, которые раскрываются при втором вдохе

Вкус: богатая палитра с оттенками специй и орехов, гармонично переплетающимися с нюансами лакрицы и сухофруктов. Создает идеальный баланс и изысканность, и оставляет продолжительное яркое послевкусие

Температура подачи: 18 - 22 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, в качестве дигестива, в сопровождении сигары.





ROULLET
— COGNAC —

История коньячного дома Rouillet («Руллé») берет свои истоки в XVIII веке в местечке Гуле-де-Фусиньяк, что к северу от городка Жарнак в Коньяке. Именно здесь в далеком 1772 году семья Рулле получает во владение свой первый виноградник и начинает заниматься перегонкой вина собственного урожая в «о-де-ви», а Поль Фредерик Рулле основывает коньячный дом.

Со временем Полю Фредерику Рулле удалось установить тесные отношения с королевским двором, а позже одним из первых ценителей продукции коньячного дома становится никто иной, как сам Наполеон Бонапарт. Благодаря такому покровительству фирма пережила Французскую Революцию и в 1791 году получила от Республики патент на осуществление перегонки и поставок коньяка, в том числе императорской армии.

Очередной этап становления фирмы относится к началу XIX века, когда Поль Рулле женится на дочери основателя коньячного дома Delamain — еще одного старинного рода из Коньяка, по сей день известного своими напитками. Следствием брачного союза стало объединение двух домов — некоторое время фирма называется Rouillet & Delamain. Негоцианты «Деламен» получили доступ к выдающимся спиртам Рулле, а семья Рулле, в свою очередь, приобрела опыт отбора, выдержки и купажирования коньячных спиртов и смогла создать уникальные запасы.

Еще один интересный исторический факт — в 1783 году коньячный дом Rouillet одним из первых освоил продажу коньяка в стеклянных бутылках, опередив остальных производителей почти на век. Массовый розлив коньяков в стеклянные бутылки начался только в середине XIX века, когда их производство стало механизировано. Поль-Фредерик Рулле поселился в Париже, в отеле «Жанли» на улице Дофин, чтобы продавать бутилированные коньяки в столице, что, конечно, вызвало невиданный интерес у ценителей напитка и высокий спрос на продукцию Rouillet.

Сегодня коньячный дом Rouillet входит в SAS LES VIGNOBLES REUNIS-ROULLET. Являясь компанией современной, учитывающей тенденции рынка и предпочтения потребителей, фирма остается верна вековым семейным традициям, блюсти которые суждено уже девятому поколению семьи в лице Матиаса Поля Рулле. В распоряжении фирмы находится более 200 га собственных виноградников, основная площадь которых (порядка 140 га) — в Фэн Буа, на исторической родине коньяков Rouillet — в Фусиньяке и Мигроне. Примерно 30 га находятся в самом сердце знаменитого виноградника Гранд Шампань в Сен-Прей и Сегонзаке. Еще 18 га и 16 га расположены в Малавиле (Гранд Шампань) и Сент-Лёрине (Птит Шампань) соответственно.

Вот уже почти 250 лет на этих землях семейные мастера коньячного дела, передавая из поколения в поколение опыт, навыки и вековые традиции, создают великие напитки под маркой Rouillet.