

Henri Mounier VS Коньяк Анри Мунье Ви Эс

Регион: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Фэн Боа и Пти Шампань

Производитель: Henri Mounier

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 2 года

Крепость: 40% об.

Цвет: янтарный

Аромат: сбалансированный, с нотками ванили, жёлтых фруктов и цветочных медоносов

Вкус: изысканный, гармоничный, с оттенками груши, персика, лёгкими нотами карамели и миндаля в послевкусии

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

Рекомендации по употреблению: отлично подходит для создания коктейлей, а также в качестве сопровождения к нежным мясным блюдам деликатной тепловой обработки



Henri Mounier VSOP Коньяк Анри Мунье Ви Эс Оу Пи

Регион: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Фэн Боа и Пти Шампань

Производитель: Henri Mounier

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов от 7 лет

Крепость: 40% об.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: утончённый, с нотками цветов липы и виноградного листа

Вкус: насыщенный, округлый, с оттенками сливы, спелого абрикоса, сочной жёлтой груши и лёгкими сладковатыми нотами цукатов в послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по употреблению: хорошо проявляет себя в составе коктейлей, а также в качестве дигестива с нежным шоколадным десертом или сыром Рокфор



Henri Mounier XO Коньяк Анри Мунье Икс О

Регион: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань и Пти Шампань

Производитель: Henri Mounier

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов от 15 лет

Крепость: 40% об.

Цвет: глубокий янтарный с медными бликами

Аромат: богатый, с нотками засахаренных фруктов, кедрового дерева, корицы, ванили и шоколада

Вкус: сбалансированный, элегантный, с тонами сухофруктов, подвяленного инжира, калёного миндаля, табачного листа и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, с ягодами и ягодными десертами, а также отлично сочетается с сигарой



Henri Mounier Extra Коньяк Анри Мунье Экстра (Выводимый)

Регион: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань и Пти Шампань

Производитель: Henri Mounier

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 20 лет

Крепость: 40% об.

Цвет: тёмно-янтарный с медными бликами

Аромат: яркий, насыщенный тонами благородного белого изюма, подсушенной сливы, сладкого абрикоса, с тонкими нюансами пряностей

Вкус: изысканный, богатый и сбалансированный, с тонами засахаренных фруктов, чернослива, кураги, ванили и корицы, с нотами шоколада и лакрицы в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Компания названа в честь своего основателя Анри Мунье, который в 1858 году решил бросить службу в торговом флоте и посвятить себя созданию великолепных коньяков. К себе в партнеры месть Мунье пригласил своего тестя Жана Сальмана (Jean Salman), который занялся процессом выдержки и купажа напитков, а также Эжена Белле (Eugene

Bellet), который отвечал за финансовые дела компании. Вместе талантливые и амбициозные партнеры основали коньячную компанию и назвали ее Mounier et Compagnie.

Компания использует спирты с 4-х основных субзон региона Коньяк: Гран Шампань, Пти Шампань, Бордери, Фэн Боа.

Согласно некоторым источникам, Анри Мунье был весьма требовательным хозяином. Если он был по каким-то причинам недоволен качеством спиртов, хранившихся в погребе, он на глазах у всех сотрудников выкатывал из хранилища «бракованную» бочку и избавлялся от нее.

С 1858 года по 1874 год компания переживала свой расцвет и покоряла всю Европу.

В 1947 году появился новый бренд — Prince Hubert de Polignac, который стал воплощением лучших французских винодельческих традиций.

В 1970 г. компания стала членом профессионального кооператива виноградарей Unicoor, что позволило контролировать качество коньяка с момента сбора урожая и заканчивая дистилляцией.

У компании солидный запас прочности: виноградники занимают более 5 000 га, постоянные запасы составляют не менее 20 тыс. бочек коньяка, производственная мощность - 76 тыс. бутылок в день.

На сегодняшний день этот дом входит в пятерку коньячных Домов Франции, продукция которого стала популярна не только в Европе, но и в Канаде, и в Америке.

В 2007 году на заводе было установлено новейшее оборудование для производства коньяка. В настоящее время компания продолжает активно развиваться и совершенствовать свою продукцию.