

Camus VS Elegance Коньяк Камю Ви Эс Элеганс

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: купаж спиртов от 3 до 5 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*; на международном конкурсе San Francisco World Spirit Competition в 2006, 2007 и 2011 годах выиграл золотые медали за качество и дизайн

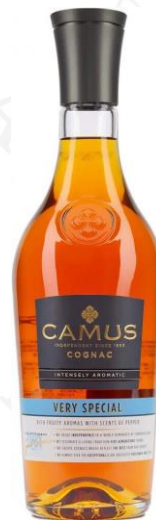
Цвет: светло-янтарный

Аромат: деликатный, с оттенками ириса, розы, боярышника, жёлтых фруктов и нотками лесного ореха

Вкус: насыщенный, с нотами спелых фруктов и специй, ванили и фундука, а также древесными оттенками в послевкусии

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

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей, в сопровождении салатов с морепродуктами, закусками с красной икрой или нежными сливочными сырами



Camus VSOP Elegance Коньяк Камю Ви Эс Оу Пи Элеганс

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 4 года

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*

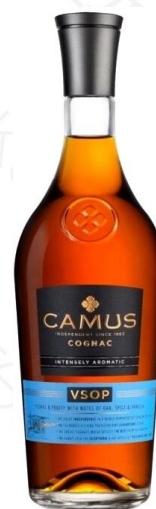
Цвет: янтарный

Аромат: яркий, с оттенками цветов жасмина, сочной груши, нотами грейпфрута и миндаля

Вкус: богатый, с нотами красных фруктов, цветочного мёда, ванили, лесного ореха и оттенками дуба в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по употреблению: в составе премиальных коктейлей, в сопровождении блюд с жирной рыбой, красной икрой, ракообразными или сырной тарелки с мёдом и ягодами



Camus VSOP Borderies Коньяк Камю Ви Эс Оу Пи Бордері

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Бордері

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 4 года

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*

Цвет: янтарный с золотыми бликами

Аромат: гармоничный, элегантный, с оттенками белых цветов, пионов и чайной розы, а также ванили, благородного белого изюма и минеральными нюансами

Вкус: сложный, деликатный, с длительным послевкусием, в котором ощущаются ноты молочного шоколада, апельсиновой цедры, пряностей, засахаренных фруктов и леденцов

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дежестива, в сопровождении ягодных десертов или нежных сливочных сыров



Camus Borderies XO Коньяк Камю Бордері Икс О

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Бордери

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 10 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*; производится очень маленькими партиями

Цвет: янтарный с медным отливом

Аромат: яркий, богатый, с нотами ванили, корицы, цветов ириса и фиалки, а также оттенками свежей выпечки на сливочном масле

Вкус: округлый, шелковистый, с оттенками засахаренных тропических фруктов, апельсинового джема, сладкой выпечки, лесного ореха и сливочными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, в паре со сливочными и ягодными десертами или в сопровождении закусок с красной икрой



Camus Ile de Re Fine Island Коньяк Камю Иль де Ре Файн Айленд

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Боа Ординер (о. Иль-де-Ре)

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 3 года, бочки объемом 1000л

Крепость: 40% об.

Особенность: первый островной коньяк, весь цикл производства происходит на острове Иль-де-Ре в Атлантическом океане; дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: яркий, с оттенками косточковых фруктов, цветов липы и акации, а также лёгкими солоноватыми нотами

Вкус: насыщенный, округлый, с нотами спелых фруктов, апельсиновой цедры, пряностей, ванили и лёгкими солоноватыми и йодистыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, в сопровождении блюд из рыбы, канapé с морепродуктами, устрицы



Camus XO Коньяк Камю Икс О

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 10 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*; выдержка проводится во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: темно-янтарный с золотистыми бликами

Аромат: богатый, интенсивный, с оттенками спелого абрикоса, засахаренной корки апельсина, банана, манго, герани, какао и древесными нюансами

Вкус: глубокий, сложный, маслянистый, с медовыми нотами, тоном варенья из лепестков розы, сладких специй, сухофруктов, жареных орехов и ванили в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива или в сопровождении сигары



Camus Jubilee 5.50 Коньяк Камю Жюбиле 5.50

Страна: Франция

Регион: Коньяк, 5 субзон – Бон Боа, Фэн Боа, Пти Шампань и Гран Шампань

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан и Фоль Бланш

Выдержка: минимальный возраст спиртов 15 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: купаж 5 отборных коньячных спиртов, один из которых дистиллирован 50 лет назад (субзона Пти Шампань), также число 5 символизирует пятое поколение семьи, а 50 – количество выпущенных экземпляров; дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*

Цвет: темно-янтарный с оттенком красного дерева

Аромат: сложный, многогранный, с оттенками чернослива, фиников, черносмородинового джема, цукатов, восточных пряностей, жареного фундука, подлеска, кедра и древесины, покрытой лаком

Вкус: комплексный, плотный, маслянистый, терпкий, с долгим согревающим послевкусием, выраженным нюансами табака, грецкого ореха, сухофруктов, засахаренной апельсиновой корки и выпечки с гвоздикой и корицей

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива или в сопровождении сигары
Jubilee 5.50 отражает историю Сирила Камю и его предыдущих поколений. Его страсть к путешествиям и сотрудничеству с иностранными рынками сформировали его решительно интернациональное видение мира и обогатили его семейное наследие, состоящее из пяти поколений предпринимателей. Изготовленный из алюминиевой трубки 6060, обычно используемой в судостроении и авиации, футляр Jubilee 5.50 демонстрирует современный дизайн на службе у коньяка. Это больше, чем коробка, это сам по себе ритуал. Часовые пояса, обрамляющие весь металлический каркас, открывают вид на хрустальный графин.



Camus Josephine
Коньяк Камю Жозефин (выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: средний возраст спиртов 15 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: объём 0.375 л.; для дизайна было выбрано произведение «Вечерняя задумчивость» знаменитого парижского художника Альфонса Мухи

Цвет: янтарный

Аромат: утончённый, с оттенками фиалки, жасмина, акации, ванили и миндаля

Вкус: округлый, деликатный, с нотами цукатов, каштанового мёда, обжаренных орехов и ванили в послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении ягод, фруктов и нежных десертов



Camus Extraordinaire
Коньяк Камю Экстраординаёр (выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар

Выдержка: средний возраст спиртов 25 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: на конкурсе «International Wine and Spirit Competition» в 1999 году этот коньяк удостоился звания «Best Cognac in the World» - «Лучший коньяк в мире»

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: яркий, с нотами ванили, миндаля, оттенками кедрa и пряностей

Вкус: сбалансированный, с оттенками цветочного мёда, ванили, гвоздики, лакрицы, сладкой выпечки и джемовыми нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Camus Napoleon
Коньяк Камю Наполеон (выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: средний возраст спиртов 35 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: этот коньяк создал представитель второго поколения и мастер купажа Гастон Камю еще в начале девятнадцатого века, именно этот образец стал излюбленным напитком императора Николая II, а затем и Никиты Хрущева

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: богатый, с нотами сухофруктов, сухих полевых цветов, кедрa и табачного листа

Вкус: гармоничный, насыщенный, с оттенками чернослива, инжира, обжаренных тостов, калёного лесного ореха и горького шоколада в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Camus Elegance XO
Коньяк Камю Элеганс Икс О (выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: минимальный возраст спиртов 6 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*; выдержка проводится во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: янтарный с золотыми бликами

Аромат: яркий, с нотами засахаренных фруктов, спелых персиков, апельсиновой цедры, молочного шоколада и орехов

Вкус: богатый, с оттенками сладких апельсинов, подсушенного банана, цукатов из красных фруктов, калёного фундука, ванили и пряностей в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении сигары



Camus Ile de Re Double Matured
Коньяк Камю Иль де Ре Дабл Мэчуэд (выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Боа Ординер (о. Иль-де-Ре)

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов от 3 до 18 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке, первый этап выдержки происходит на острове Иль-де-Ре в Атлантическом океане в течение 2-3 лет, второй этап – в погребах дома Камю в Коньяке

Цвет: тёмно-янтарный с медными бликами

Аромат: яркий, с оттенками фруктов, поджаренных тостов, цветочного мёда и солоноватыми нотами морского бриза

Вкус: гармоничный, деликатный, с нотами засахаренных фруктов, пряностей, ванили, дымка, лёгкими солоноватыми и йодистыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива или в сопровождении блюд из рыбы и морепродуктов



Camus Extra Elegance Коньяк Камю Экстра Элеганс (выводимое)

Страна: Франция

Регион: Коньяк, Гран Шампань, Пти Шампань и Бордери

Производитель: Камю

Сорт винограда: Уни Блан

Выдержка: возраст спиртов от 30 до 50 лет

Крепость: 40% об.

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Instensity*; проводится во влажных погребах, где за счет влажности и низких температур созревание происходит медленнее, из-за чего увеличивается продолжительность выдержки, но коньяк приобретает более яркий аромат и глубокий вкус

Цвет: тёмно-янтарный с медными бликами

Аромат: насыщенный, яркий, с нотами сладкой выпечки, фиалок, лакрицы, калёного грецкого ореха, табачного листа и тонко выделанной кожи

Вкус: полнотелый, богатый, с длительным послевкусием, в котором ощущаются оттенки сладких спелых фруктов, чернослива в шоколаде, орехов, пряностей и лёгкая дубовая нота

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива или в сопровождении сигары

* **Instensity** – особый метод дистилляции, запатентованный Домом Camus в 2019 году. Он основан на отборе вручную из второго цикла дистилляции наиболее ароматных фракций жидкости, богатых сложными эфирами и отвечающих за интенсивные фруктовые ноты. Благодаря этому уникальному процессу коньяки становятся до 7 раз ароматнее, чем при стандартной дистилляции.

В 1863 году Жан Батист Камю основал Коньячный Дом Camus, целью которого было производство коньяка только высшего качества. Уже через несколько лет коньяк Camus завоевал сердца европейцев, а позже стал официальным коньяком при дворе российского императора Николая II. Для производства высококачественного Camus отбирается лучший урожай, а в сложном искусстве ассамбляжа и перегонке вина используется целый ряд семейных секретов, которые передаются из поколения в поколение. Каждый шаг в процессе производства строго контролируется мастерами. Коньячные спирты производятся из сортов винограда Уни Блан, Фоль Бланш и Коломбар, которые выдерживаются в бочках из лимузэнского и тронсэйского дуба. Коньячный дом Камю – это независимое семейное предприятие, глава которого, Жан Поль Камю, лично занимается ассамбляжем коньяков.

На сегодняшний день Президентом и Ген управляющим Дома Камю является Сирил Камю, представитель 5-го поколения семьи.

Замок Плесси – семейное гнездо Камю, расположен в зоне Бордері. Семья, в настоящее время, является одним из самых крупных собственников земли в этой субзоне – им принадлежит около 150га виноградников. Поэтому в купажи всей линейки коньяка Камю в значительном объеме входят спирты апелласьона Бордері. Этот факт и объясняет нежный и цветочный характер его коньяков.

В настоящее время на каждой бутылке коньяка, который был произведен Камю, красуется их герб – четырёхлистный клевер. Такой редкий четырёхлистник – символ большой удачи и благополучия.

Есть еще одно предположение: на ключе, которым открывались главные ворота замка Плесси и сам винный погреб, хранивший драгоценные винные спирты, имелся рисунок в виде трех трэф (французское название карточной масти крестей). Можно считать, что именно крести стали рисунком герба коньячного дома. Только теперь тут красовались не три трефы, а четыре, ножки которых соединялись в центре, образуя некий своеобразный крест. Трефы, кстати, тоже символизируют удачу, успех и благополучие.

