

Godet Classique VS Коньяк Годэ Классик Ви Эс

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Godet

Крепость: 40% об.

Выдержка: от 2 до 3 лет во французских дубовых бочках на берегу Атлантики

Особенность: купаж спиртов из субзон Фэн Боа и Бон Боа

Цвет: золотистый

Аромат: деликатный, наполнен оттенками спелой груши, персиков и постепенно развивает ноты ванили и сухофруктов

Вкус: округлый, сладковатый, выражен тонами ванильного крема и кураги, а также фундука и миндаля в послевкусии

Температура подачи: -18°C или 6-10°C

Рекомендации по употреблению: аперитив, в составе коктейлей, а также в чистом виде



Godet Classique VSOP Коньяк Годэ Классик Ви Эс Оу Пи

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Производитель: Godet

Крепость: 40% об.

Выдержка: от 5 до 9 лет во французских дубовых бочках на берегу Атлантики

Особенность: купаж спиртов из субзон Гран Шампань, Пти Шампань и Фэн Боа

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: щедрый, с нотами зрелых садовых фруктов, подсушенных весенних цветов, кураги, чернослива, сена и древесных нюансов

Вкус: обволакивающий, с гладкими танинами, наполнен тонами персикового джема, марципана, грецкого ореха и ванили в послевкусии

Температура подачи: 12-14°C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе премиальных коктейлей или в чистом виде



GODET
À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

Дом Годэ по праву считается родоначальником коньяка. Он был основан в городе Ла-Рошель на западе Франции в 16 веке и получил поддержку короля Генриха IV. Пять веков и пятнадцать поколений спустя, Годэ по-прежнему традиционно семейный.

Далёкий предок Жан Годэ получил дворянский титул во времена правления Людовика XIV в 1699 году. Герб с тремя кубками и звездой

до сих пор используется на всех бутылках. Великая история Ла-Рошели разворачивалась в фамильном замке в 17 веке. Кардинал Ришелье и Король Людовик XIII жили здесь во время осады города.

Дом Годэ – единственный производитель, чьи погреба по-прежнему находятся на берегу Атлантического океана в Ла-Рошели и не меняют место с 1550 года. Мягкий климат, солнце, свежий морской воздух, влажность, глинисто-известняковая почва – терруары, на которых рождаются коньяки, идеально подходят для созревания винограда. Обращенные к океану и подчиненные его капризам, виноградники переживают суровую погоду со штормами и засухой – так уже пять столетий семья живет в такт временам года, приливам и штормам.

В 1875 году филлоксера, разрушительная тля из Америки, пересекла океан и подвергла серьезному испытанию прибрежные лозы. Большая часть виноградников была уничтожена, но предки Годэ смогли восстановить их. Единственные, кто остался в Ла-Рошели после филлоксеры.

Движимый желанием сохранить мастерство, а не коммерческой выгодой, дом продолжает производить ограниченные количества редких сортов винограда со всех шести коньячных субзон. В то время как большинство современных коньяков производится из винограда сорта Уни Блан, здесь выбирают сорта их предков: Фоль Бланш, Монтиль и Коломбар, которые сейчас редко встретишь во Франции.