

Pineau des Charéntes Henri Mouniér Пино́ де Ша́рант Анри́ Мунье́

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: АОС Pineau des Charantes (Пино де Шарант)

Производитель: Mounier et Compagnie

Крепость: 17% об.

Сорта винограда: Уни Блан (и для изготовления сока, и для коньячных спиртов)

Выдержка: 3 года в дубовой бочке

Цвет: янтарный с золотистыми бликами

Аромат: деликатный, с тонами розы, ириса и нарцисса, спелых фруктов и цветочного мёда

Вкус: яркий, сбалансированный, с оттенками подвяленного инжира, жёлтой сладкой груши, личи и маракуйи в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении фуа-гра, свежих фруктов, пломбира, сливочных десертов



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 Жа́на Сальма́на (Jean Salman), который занялся процессом выдержки и купажа напитков, а также Э́жена Белле́ (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: Гранд Шампань, Пти Шампань, Бордери, Фэн Боа. Виноградники занимают более 5 000 га, постоянные запасы составляют не менее 20 тыс. бочек коньяка, производственная мощность - 76 тыс. бутылок в 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 основу мистеля взяты о-де-ви, произведенные на территории коньячного дома, а также виноградный сок из ягод с собственных лоз. Их смесь выдерживается в дубовых бочках, получается уникальный напиток золотистого цвета с ярким фруктово-цветочным профилем в аромате и вкусе – Пино де Шарант.