

Merlet VS Коньяк Мерлэ Ви Эс

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзоны: Фэн Боа (бóльшая часть), Бон Боа, Пти Шампань

Производитель: Distillerie Merlet & Fils

Выдержка: минимум 3 года

Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком

Крепость: 40%об.

Цвет: бледно-янтарный

Аромат: утонченный, деликатный, можно уловить ноты ванили, белых цветов, спелой груши и других фруктов

Вкус: легкотелый, но округлый с приятным послевкусием с оттенками фруктов, тонкими нотками фундука и деликатными пряными нотками

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

Рекомендации по употреблению: подходит для большого количества коктейлей, а также употребляется в чистом виде в сильно охлажденном состоянии как аперитив



Merlet VSOP Коньяк Мерлэ Ви Эс Оу Пи

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзоны: Фэн Боа (бóльшая часть), Пти Шампань

Производитель: Distillerie Merlet & Fils

Выдержка: минимум 4 года

Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный

Аромат: в меру интенсивный, оттенки персика переплетены с легкими цветочными и ореховыми нотками фундука, а также сливочными и карамельными тонами

Вкус: среднетелый, деликатный с длительным послевкусием с фруктовыми, сливочными и ореховыми тонами оттенками

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: подходит для премиальных коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дижестив, в сопровождении кофе, шоколада или сигары



Merlet Brothers Blend VSOP Коньяк Мерлэ Брэзерс Бленд Ви Эс Оу Пи

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзоны: Фэн Боа (бóльшая часть), Гран Шампань

Производитель: Distillerie Merlet & Fils

Выдержка: минимум 4 года

Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный

Аромат: элегантный и округлый, с нотами засахаренного абрикоса, айвы, белых цветов, корицы и ванили

Вкус: среднетелый, не спиртуозный с длительным послевкусием с оттенками спелых персика, абрикоса, а также медовой и ореховой горчинкой

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: подходит для премиальных коктейлей, а также употребляется в чистом виде как дижестив, в сопровождении кофе, шоколада или сигары



Merlet Selection Saint Sauvant Коньяк Мерлэ Селексьон Сен Саван

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзоны: Пти Шампань, Гран Шампань, Фэн Боа и Бордери

Производитель: Distillerie Merlet & Fils

Выдержка: минимум 10 лет; в купаже принимают участие спирты 2001, 1993, 1992, 1984, 1971 и 1973 годов урожая, а также спирты без указания срока выдержки

Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком

Крепость: 40%об.

Цвет: янтарный, с оранжевыми бликами

Аромат: интенсивный и сложный, с оттенками абрикоса, цукатов из апельсина и других цитрусовых, специй (ваниль, перец и корица) и легким древесным оттенком, а также нюансами жасмина и фиалки

Вкус: среднетелый, не спиртуозный, округлый, с длительным послевкусием с оттенками кураги, сушеного инжира, липового цвета и благородными тонами древесины, кедрового ореха и табака

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде как дижестив



Merlet XO Коньяк Мерлэ Икс Оу

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзоны: в купаже используются спирты из всех шести субзон

Производитель: Distillerie Merlet & Fils

Выдержка: минимум 6 лет

Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком

Крепость: 40%об.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: яркий, глубокий, с широким спектром ароматов - апельсиновая цедра, цукаты, сливки, белые цветы, цветочный мед, корица, оттенки табачного листа, сигарной коробки, а также спелых фруктов и сухофруктов

Вкус: яркий, пряный, ближе к полнотелому, с длительным округлым послевкусием с преобладающими оттенками фруктов и пряностей с древесными и ореховыми нюансами

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде как дижестив



Дом Мерлэ, как бренд существует с 1850 года. Около 100 лет, это семейное предприятие занималось выпуском о-де-ви (молодых коньячных спиртов), для перепродажи крупным производителям, одним из которых является коньячный дом Хеннесси.

Собственные виноградники находятся по большей части в субзоне Бордери, а всего владению принадлежит около 40 Га виноградников.

Когда в 1973 году четвертый наследник и владелец предприятия Жиль Мерле решил заняться выпуском собственной, брендовой марки коньяка, он столкнулся со сложностями-производителей существовало очень много и выйти на рынок оказалось очень сложно.

Было принято решение заняться производством ликера «Касис», основу для которого составляет черная смородина. Это был настоящий вызов терруару, который идеально подходит для произрастания винограда.

Первые кусты смородины появились во владении в 1979 году, а в 1983 мир познакомился с ликером Crème de Cassis de Saintonge, который сразу пришелся по вкусу как критикам, так и потребителям. Как выяснилось, почвы субзоны Бордери, отлично подходят для черной смородины, давая замечательный урожай.

Чтобы навсегда закрепить инновации в деятельности винокурни, Жиль выпустил много новых продуктов, комбинируя фрукты, ликеры или вина, не упуская при этом из виду более традиционные

продукты: семья Мерле также производит коньяк и Пино́ де Шарáнт с той же страстью, что свои более знаменитые ликеры.

Производство коньяков было возрождено в 2010 году Жилем с сыновьями Пьером и Люком. Оно основывается на классической технологии производства, а также для перегонки используется вино, выдержанное на дрожжевом осадке, а для выдержки используются в основном старые бочки.

Также семья Мерле предоставляет свое оборудование, для производства и розлива прочих напитков другим компаниям. Так, линию розлива Мерле используют производители джина Цитадель, и рома Спайтэйл.