CLOS MARTIN

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

DEPUIS 1310

Арманьяк Clos Martin по сей день производится традиционным методом со всеми «savoir-faire» («секретами мастерства»). Clos Martin можно назвать эталоном стиля напитка арманьяк. Дистилляция спиртов происходит в традиционных маленьких перегонных кубах, позволяющих добиться уникальной вкусовой палитры, отличающейся уникальными цветочными оттенками, свойственными местным сортам винограда. Бочки для вызревания напитка преимущественно изготовляются традиционными методами из дуба, произрастающего в этом же регионе. Стоит отметить, что драгоценный дистиллят попадаетв бочки в первозданном (не блендированном) виде.

Поставщиками винокурни является ограниченное число виноградарей, предлагающих безупречное сырье и даже личностным качествам воплощающих в себе дух данного региона – честность, открытость, гордость и щедрость. Богатая вариативность Clos Martin позволяет совершить настоящее утешествие в прошлое – времена, когда зарождалась история этого изумительного напитка, и открыть для себя его ранее неизведанные грани, а также в полной мере прочувствовать атмосферу и уютное тепло домашних виноделен и душу одного из красивейших уголков Франции.

CLOS MARTIN

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE
DEPUIS 1310

JOSÉ BARBE
Negociant & Master Blender

Denise, 85 years old
Cellar Master

Guy, 70 years old
Distiller

CLOS MARTIN

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE
DEPUIS 1310

Выдержка не менее 3 лет

Bas-Armagnac (Ба-Арманьяк)

По закону арманьяк категории Very Special (VS) должен провести в бочке не менее года. Clos Martin VS выдерживается в дубовой бочке не менее трех лет перед купажированием. Бленд сортов Бако и Уни Блан наделяет этот молодой арманьяк ярким насыщенным характером, в котором доминируют элегантные ноты белых цветов и цитрусовых. Попробуйте его также в освежающем коктейле на аперитив!

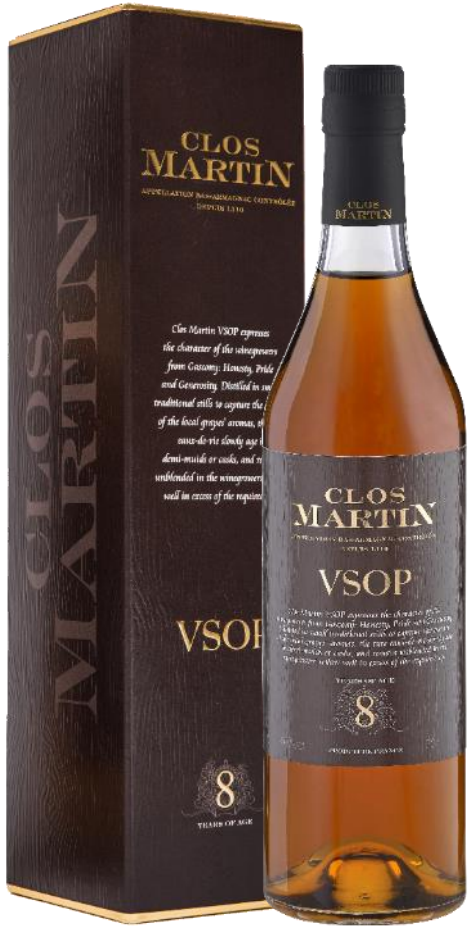
Дегустационные характеристики

Аромат: В букете Clos Martin VS развиваются деликатные цветочные тона и ароматы цитрусовых

Вкус: Богатый, насыщенный, переходящий в освежающе-легкое послевкусие.

CLOS MARTIN

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE
DEPUIS 1310



Выдержка не менее 8 лет

Bas-Armagnac (Ба-Арманьяк)

По закону арманьяк категории Very Superior Old Pale (VSOP) должен провести в бочке не менее 4 лет. Clos Martin VS выдерживается в дубовой бочке не менее восьми лет перед купажированием.
Бленд сортов Бако и Уни Блан создает полнотелый арманьяк с нотами фруктов, древесными и минеральными тонами. Идеален как в чистом виде, так и в коктейлях, например, в вариации классического «Манхэттен».

Дегустационные характеристики

Аромат: В букете Clos Martin VSOP преобладают тона имбиря и фиалки, характерные для песчаных почв, элегантные древесные ноты и сухофрукты.

Вкус: Элегантные фруктовые тона и яркое свежее окончание вкуса.

CLOS MARTIN

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE
DEPUIS 1310

Выдержка не менее 15 лет

Bas-Armagnac (Ба-Арманьяк)

По закону арманьяк категории Extra Old (XO) должен провести в бочке не менее 6 лет. Clos Martin XO выдерживается в дубовой бочке не менее пятнадцати лет перед купажированием.
Ассамбляж сортов Бако и Уни Блан сообщает арманьяку мягкий характер и выдержанные ноты. Идеальный дижестив!

Дегустационные характеристики

Аромат: В насыщенном букете Clos Martin XO ноты чернослива сменяются тонами ирисок и ванили.

Вкус: На смену насыщенным дубовым танинам приходят тона специй и сухофруктов, переходящие в длительное сухое послевкусие.

CLOS MARTIN

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE
DEPUIS 1310

Миллезим 1988

Дистилляты из сорта Фоль Бланш – основа для производства арманьяков Clos Martin.

Фоль Бланш (Пикпуль) был доминирующим сортом в регионе с 1870 года, но после филоксеры, сорт не восстановился в полной мере и сильно подвержен серой плесени. Однако ягоды этого сорта обладают великолепной кислотностью и ароматом, отлично подходят для дистилляции, и в сочетании со сравнительно низким содержанием алкоголя позволяют получать богатые, пикантные спирты с великолепным букетом. Эти спирты выдерживаются отдельно и бутилируются как «сингл винтаж».

Clos Martin 1988 обладает деликатным ароматом с нотами ванили и сухофруктов, элегантным вкусом и длительным послевкусием.