



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

## Sanctum - посвящение в тайну гармонии.



«Фанагория» представляет коллекцию коньяков, созданных из самых старых винных дистиллятов, полученных на собственном перегонном оборудовании из собственного винограда.

Первая партия коньячного спирта «Фанагории» была перегнана и заложена на выдержку в 2001 году в дубовые бочки, в которых выдерживался портвейн. Перешагнув через 20-летний рубеж, этот благородный дистиллят достиг своей зрелости и представляет собой высшее достижение винокуренного искусства в исполнении фанагорийских мастеров.

В коллекцию войдут винтажные коньяки 2001, 2006, 2008 и 2014 годов, выдержаные в дубовых бочках, соответственно, 20, 15, 13 и 8 лет. Коньяки 2001 и 2006 годов созданы на базе коньячного сорта унны блан, виноградник с которым, к сожалению, не пережил холодную зиму 2007 года.

У каждого из этих коньяков свой благородный характер, однако между ними улавливается терруарное родство и стилистическая общность. Все они имеют глубокий сложный аромат, в котором доминируют тона пряностей и смолянистые оттенки, угадываются ноты сигарного табака, шоколада, кураги и самшила. Обволакивающая текстура и бархатистый, согревающий вкус остаются в долгом приятном послевкусии.

Новая коллекция выдержаных коньяков от «Фанагории» получила название «Санктуум» - первое из двух слов устойчивого латинского выражения «Sanctum Sanctorum» – «Святая Святых». Это название родилось как результат переосмысления на российском материале идеи коньячного «Парадиза» - помещения, которое производители коньяка традиционно используют для хранения своих самых старых спиртов после завершения выдержки в дубовых бочках. В это помещение приглашают только наиболее уважаемых посетителей, проводят дегустации самых старых дистиллятов. У «Фанагории» скоро тоже появится такое «пространство посвящения» в тайны дистилляции, и оно получит название «Санктуум», совпадающее с названием премиальной серии старых коньяков «Фанагории».



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



## Коньяк России марочный очень старый «ОС» «САНКТУМ. SANCTUM. 2001»

### Технология производства

Создан по классической технологии из коньячных дистиллятов, произведённых из винограда сорта унны блан 2001 года урожая, выдержаных не менее 20 лет в дубовых бочках. Первый дистиллят «Фанагории», заложенный на выдержку в дубовых бочках в 2001 году. Часть коньячных спиртов выдерживалась в бочках из-под фанагорийского винтажного портвейна. Произведен из коньячного сорта Унни Блан, с виноградника, утраченного после заморозков 2007 года.

### Дегустационные заметки

Коньяк тёмно-янтарного цвета.

В богатом, глубоком аромате тона дубовой выдержки раскрываются тонами десертных специй, сухофруктов, сосновой смолы, сигарной коробки, самшита и сандала.

Вкус мягкий, маслянистый, с прекрасным балансом изюмной сладости, пряных нот и восточных специй. Бесконечное послевкусие.

### Гастрономические сочетания

Коньяк – традиционный дижестив. Рекомендуем подавать к десертам и кофе.

**Рекомендуемая температура:** 17 – 20 °C.

**Алкоголь:** 40 % об.

### Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,7 л
- Вес бутылки – 1,562 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 72 шт.
- Штрих-код: 4603040018590

«Фанагория» - винодельня года по версии рейтинга «TOP100 WINES».

ОАО «АПФ «Фанагория»

Россия, 353540, Краснодарский край,  
Темрюкский р-н, п. Сенной, ул. Мира, 49

Тел. +7 86148 38747  
[www.fanagoria.ru](http://www.fanagoria.ru)