



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, выдержанные в дубовых бочках, соответственно, 20, 15, 13 и 8 лет. Коньяки 2001 и 2006 годов созданы на базе коньячного сорта уньи 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 самшита. Обволакивающая текстура и бархатистый, согревающий вкус остаются в долгом приятном послевкусии.

Новая коллекция выдержанных коньяков от «Фанагории» получила название «Санктум» - 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 «Санктум», совпадающее с названием премиальной серии старых коньяков «Фанагории».



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



Коньяк России марочный старый «КС» «САНКТУМ ЭКСТРА. SANCTUM EXTRA. 2008»

Технология производства

Создан по классической технологии из коньячных дистиллятов, произведённых из винограда классических европейских сортов шардоне, алиготе, совиньон блан и рислинг 2008 года урожая, выдержанных не менее 13 лет в дубовых бочках. Урожай 2008 года – исключительный по качеству, один из лучших в истории «Фанагории». После 13 лет выдержки в бочках дистилляты этого винтажа достигли апогея.

Дегустационные заметки

Коньяк насыщенного янтарного цвета с золотистым оттенком.

В богатом аромате ярко выражены тона выдержки в дубе с доминантой мускатного ореха, десертными оттенками и тонкой йодистой ноткой.

Вкус мягкий, обволакивающий, сочный, с длительным бархатистым послевкусием.

Гастрономические сочетания

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

Рекомендуемая температура: 17 – 20 °С.

Алкоголь: 40 % об.

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,7 л
- Вес бутылки – 1,520 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 72 шт.
- Штрих-код: 4603040018590

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