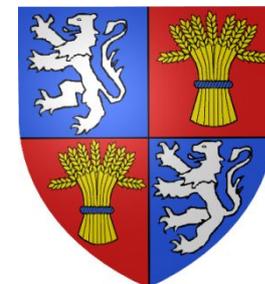


АРМАНЬЯК / ARMAGNAC

*Арманьяк – французский крепкий
алкогольный напиток.
Производится из виноградного спирта
в провинции Гасконь.*



«Коньяк мы подарили всему миру, арманьяк оставили себе».

ГДЕ ДЕЛАЮТ АРМАНЬЯК



Местность Арманьяк находится в провинции Гасконь на юго-западе Франции.



КАК ДЕЛАЮТ АРМАНЬЯК



Основные сорта винограда — Уньи Блан (90%), Бако 22, Коломбар, Фоль Бланш.



Арманьякский аламбик.

КАК ДЕЛАЮТ АРМАНЬЯК



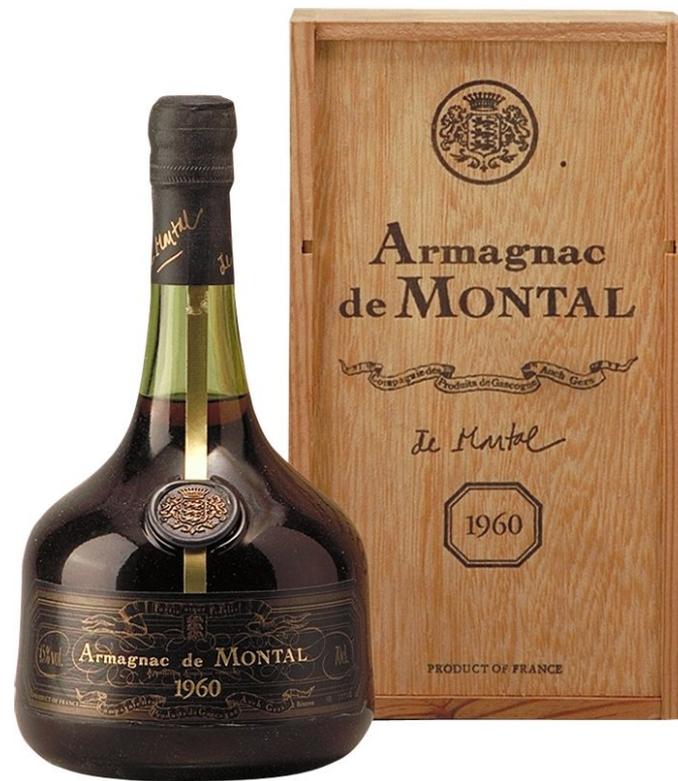
Для большинства арманьяков характерна длительная выдержка.



Невыдержанный арманьяк *blanche* — белый.

КЛАССИФИКАЦИЯ

- **Blanche**
без выдержки
- **VS, «Три звезды»**
не менее 2 лет
- **VSOP**
не менее 4 лет
- **XO, Extra, Napoleon**
не менее 6 лет
- **Hors d'Age**
не менее 10 лет
- **Vintage Armagnac**
50 лет и более
(указывается год
урожая)



**Винтажный
арманьяк
1960 года.**

ПОДАЧА

🌡️ + 17°C

