

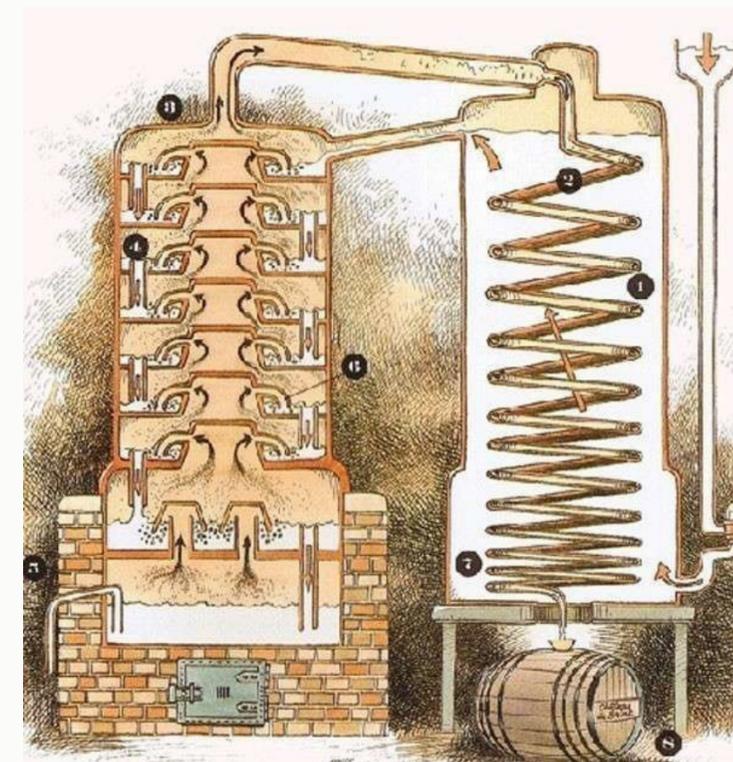


*Marquis de*  
**CAUSSADE**  
— ARMAGNAC —

# Производство

Будучи старейшим бренди Франции, арманьяк производится на юго-западе страны, в регионе Гасконь, путем однократной перегонки белого вина в традиционном местном аламбике и многолетней выдержки полученного дистиллята в дубовых бочках.

Используются сорта: Уни Блан, Коломбар, Фоль Бланш, Жако.



# История Дома

Появление имени Caussade датируется началом XIII-го века. В 1930-х годах маркиз де Эллиот Коссад переехал в городок Condom (центр провинции Арманьяк).

Он одним из первых осуществил экспорт арманьяка, поставив первые бутылки арманьяка в США в 1934 году. Именно после этого торговая марка Маркиз де Коссад становится синонимом качественного арманьяка.

В 1980 году Compagnie de Guyenne приобрела Дом и его ценные запасы старых арманьячных спиртов и вывела Маркиз де Коссад на новый качественный уровень.



# История Дома

Штаб-квартира Marquise de Caussade расположена в г. Eauze Bas Armagnac.

Дому «Маркиз де Коссад» принадлежит 2,5 га в самом сердце региона Арманьяк. Дом обладает одним из самых больших запасов уникальной коллекции старых спиртов что позволяет создавать арманьяки широкой вкусовой и ароматической гаммы. Запасы арманьяков оцениваются экспертами в 25 000 гектолитров.

Маркиз де Коссад – один из лидирующих домов арманьяка, представляющий классические арманьяки, подлинность которых исходит от вековых замыслов.



# Почему Caussade?

**Высокое качество и строгий контроль за процессами производства:**

Процесс 100% однократной дистилляции позволяет получить изысканные спирты высокого качества.

Мастер прогрева искусно создает изысканную композицию, используя самую большую коллекцию старых арманьячных спиртов в мире.

Средний возраст в каждой бленде значительно выше, чем это определено.

Получил оценку

**«Несомненно один из самых надежных  
производителей арманьяка»**

Paul Pacults in Spirit journal from New York





# Armagnac Marquis de CAUSSADE V.S.

Благодаря исключительным запасам старых спиртов, Marquis de CAUSSADE предлагает арманьяк V.S., в состав которого входят более выдержанные спирты, чем в других арманьяках данной категории, минимальный возраст арманьячных спиртов составляет 4 года.

Демонстрирует ароматы классического Арманьяка: цветочные ноты, акации, фиалки, фруктовые ноты (груша, слива).

Гастрономическое сопровождение: прекрасный аперитив или дижестив.



# Armagnac Marquis de CAUSSADE V.S.O.P

Великолепный арманьяк Marquis de CAUSSADE V.S.O.P демонстрирует ароматы классического Арманьяка.

Минимальный возраст арманьяка составляет 10 лет.

Достаточно насыщенный аромат с оттенками зрелых фруктов, чернослива, ванили, абрикоса. Нежный и деликатный вкус с долгим послевкусием.

Гастрономическое сопровождение: прекрасный аперитив или джестив. Отлично сочетается с голубыми сырами с плесенью, так же великолепен с кофе.



# Armagnac Marquis de CAUSSADE X.O.

Необыкновенный арманьяк Marquis de CAUSSADE X.O. раскрывает все великолепие элегантных спиртов, богатых, мягких, округлых.

Минимальный возраст спиртов составляет 17 лет.

Фруктовые нотки сочетаются с цветочными тонами фиалки, с нюансами миндаля, инжира и интегрированными ароматами дубовой бочки, так же присутствует аромат старого Порто.

Во вкусе насыщенная глубина чернослива, инжира, слив, абрикоса – такое богатство ароматов сложно найти в коньяке!

Гастрономическое сопровождение: прекрасный аперитив или дижестив. Отлично сочетается с Фуа гра, десертами на фруктовой основе, великолепен с сигарами.

# Коллекция миллезимных арманьяков



# Коллекция миллезимных арманьяков

Дом Marquis de Caussade представляет коллекцию миллезимных арманьяков. Производство данной коллекции строго лимитировано.

- **1965:** арманьяк обладает огненно-красным цветом, в аромате присутствуют ноты пряностей и цукатов, богатство которых развивается в благородном и длительном послевкусии старинного арманьяка.
- **1988:** обладает глубоким блестящим янтарным цветом, с оттенком старого золота, изысканным характером, его благородный аромат и вкус имеют деликатные шафрановые нотки.
- **1990:** букет с яркими оттенками ванили, табака и рансио, предвосхищает благородство вкуса превосходного арманьяка.





Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1,

терминал «Солнечный»

E-mail: [info@svamgroup.ru](mailto:info@svamgroup.ru)

Тел.: +7 (495) 989 24 14