

Jules Gautret VS

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Konjakas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

Unicognac

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

JULES GAUTRET istorija prasidėjo XIX amžiuje, kai du broliai Jacques'as ir Étienne'as Gautret'ai 1818 m. įsigijo "Château de Jonzac". Kurį laiką Château nebuvo naudojama, tačiau 1847 m. ji tapo Jacques'o ir Françoise'o Gautret'ų sūnaus įkurta spiritinių gėrimų prekybos įmone "Gautret & Fils": Louis François Jules Gautret. Jules Gautret buvo "naujosios" kartos atstovas, trokštantis sėkmės ir atradimų, todėl kūrė produktus, atspindinčius jo asmenybę: drąsius, dinamiškus ir kūrybingus. Jo aistra konjakui buvo jo ambicijų šaltinis. Charizmatiškas, išraiškingas ir šiek tiek impulsyvus, jis netrukus sustiprino šeimos reputaciją, eksportuodamas savo konjakus į Norvegijos ir Meksikos rinkas. Vos per kelis dešimtmečius Jules Gautret vardas tapo meistriškumo ženklu.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynuogės: 90 % *Ugni Blanc*, 10 % *Folle Blanche* ir *Colombard*.
Vynuogynų regionai: Petite Champagne, Fins Bois ir Bons Bois.
Brandinamas ne mažiau kaip 3 metus „Limousin“ ir „Trançais“ ąžuolo statinėse.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

„Jules Gautret VS“ - sultingas, sausas, vaisinis konjakas su intensyviu ir harmoningu gėlių, vanilės, ąžuolo ir skrudintos duonos aromatu. Skonyje juntami saldūs vaisiai ir vanilė.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Grynas, su ledu arba kokteiliuose.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros, 16-18 °C, tulpės formos taureje.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,7L (dež.)	40%

