

SVAM group

ESTD



1847

BRUGEROLLE
COGNAC

Наследие **BRUGEROLLE**

Leopold Bruggerolle



Долгая история

Коньячный Дом Brugerolle был основан в 1847 году господином Жаном Бружероль и его племянником Этьеном.

Они основали компанию Brugerolle Uncle & Nephew Wine Merchants and landlords.

Дом Brugerolle расположен в г.Мата, в самом сердце региона Фэн Буа, который является одним из самых известных районов апелласьона Коньяк.

В 1880 году господин Этьен Бружероль начал управлять бизнесом вместе со своими детьми Анри и Леопольдом. Они развивали бренд во многих странах мира.

Сегодня Дом возглавляет г-н Клод Бружероль, представитель 5-го поколения семьи и продолжатель более чем 174 летней семейной истории и традиций.

Leopold Brugerolle

Большой опыт в создании коньяка

Особый стиль и высокое качество коньяка Brugerolle создается благодаря очень тщательному и точному подбору и блендингу лучших о-де-ви апелласьона Коньяк. Подтверждением этого являются более чем 45 наград, полученных Коньячным Домом Brugerolle на престижных международных конкурсах



Leopold Brugerolle

COGNAC BRUGEROLLE

Достояние

5-е поколение семьи Brugerolle представляет Brugerolle VS Aigle Noir, Brugerolle VSOP Aigle Royal, Brugerolle Aigle Rouge и Brugerolle XO Aigle d'Or.

Для создания наших коньяков Fine Champagne мы выбрали лучшее eaux-de-vie из двух самых престижных крю Коньяка: Гран Шампань и Петит Шампань, чтобы создать уникальный ассамбляж и изысканный вкус

- Элегантные бутылки Brugerolle подбираются в соответствии с имиджем бренда: традиционные, уникальные и современные.



Aigle Noir



VSOP Aigle Royal



Aigle Rouge



XO Aigle d'Or

Leopold Brugerolle

AIGLE NOIR



Коньяк Brugerolle VS имеет золотисто-янтарный цвет, с эффектным блеском, аромат свежего винограда и белых цветов с тонкими нотками тостов. Во вкусе ярко проявляются нотки свежего винограда, белых фруктов, цветов, особенно розы.

Leopold Brugerolle

VSOP AIGLE ROYAL



Коньяк имеет великолепный янтарный цвет, с ярким блеском, комплексный глубокий аромат с нотами абрикоса, сухофруктов, тонкими нотками бриоши. Эластичный, достаточно сложный вкус, с приятным долгим послевкусием с тонами корицы, абрикоса, сандалового дерева.

Leopold Brugerolle

AIGLE ROUGE



Относится к гамме премиальных коньяков, предлагая подлинный и традиционный стиль.

Обладает янтарным цветом с блестящими оттенками, в изысканном аромате ярко проявляются ноты миндаля, апельсиновой корочки, легкие тона рансио

В мягком вкусе коньяка элегантно проявляются такие же ноты как в аромате, с нюансами джема и орехов, который становятся более глубокими.

Длительное послевкусие с легкими нюансами ванили

Leopold Brugerolle

XO AIGLE D'OR



Относится к гамме премиальных коньяков, предлагая подлинный и традиционный стиль. Коньяк имеет великолепный глубокий янтарный цвет с золотистыми проблесками, комплексный аромат с нотками сухофруктов, шоколада и черного перца.

В изысканном вкусе элегантные ноты ванили и сигарной коробки

Leopold Brugerolle

Аккредитация

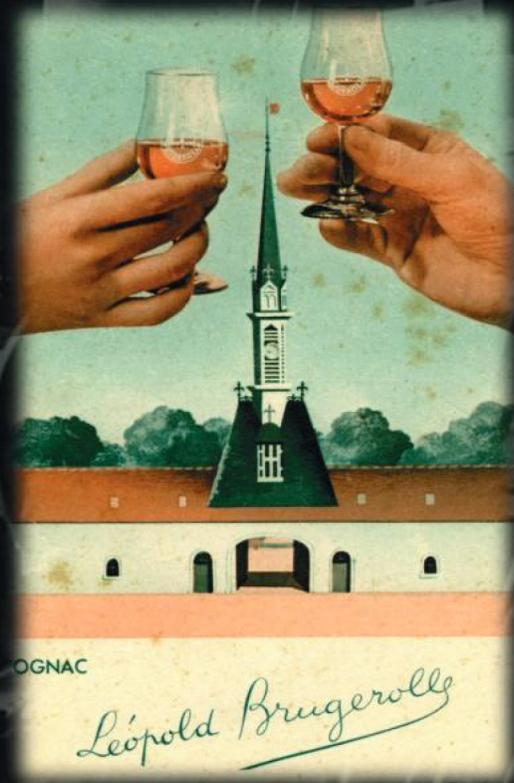
Каждый год NSF (National Sanitation Foundation) организует аудит, чтобы гарантировать безупречное качество. Сертификаты качества IFS (International Food Standard) и BRC (British Retail Consortium) часто обновляются на более высоком уровне.

Контроль качества является постоянным, и сотрудники постоянно проходят обучение.

Полный контроль на каждом этапе производства

Каждая бутылка пронумерована во время розлива, и случайные образцы берутся для контроля качества.

Установлена постоянная и строгая политика в области контроля и гарантии стабильного качества продукции



Гарантия стабильности и качества

О-де-ви, которые используются для создания коньяка тщательно отбираются и смешиваются.

Наш Мастер Погреба строго следит за старением о-де-ви, применяя свой бесценный опыт и исконные традиции производства

Мы также находимся в постоянном контакте с поставщиками пробки, коробок, этикеток и т.д, которые базируются в г. Коньяк

Leopold Brugerolle

SVAM group

WWW.SVAMGROUP.RU

+7 (495) 989 24 14

INFO@SVAMGROUP.RU

ESTD



1847

BRUGEROLLE

COGNAC

Leonold Bruggerolle