



# ВИНОДЕЛЬНЯ ИРОНСАН

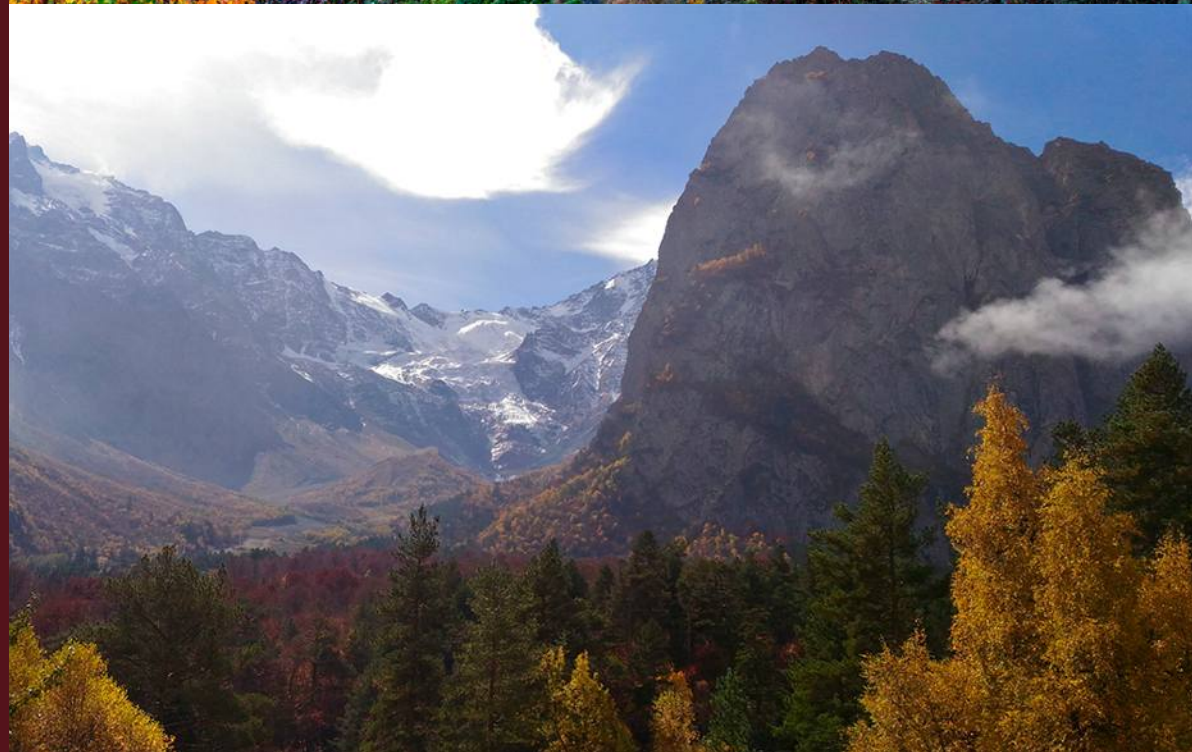
Презентация компании  
и ассортимента



# ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О ЮЖНОЙ ОСЕТИИ - АЛАНИИ?

Эта маленькая республика на границе с Россией общей площадью примерно 3900 кв. км словно спряталась за могучей спиной Главного Кавказского хребта. Даже для самых опытных любителей активного отдыха почти нетронутые цивилизацией ущелья, реки и озера этого горного края покажутся чем-то особенным, а ценителей древностей удивит обилие и разнообразие памятников истории и культуры - средневековые башни, крепости, древние православные храмы, стоянки древнего человека и многое другое.

Окрестности современного Цхинвала были населены ещё в бронзовом веке. Первые упоминания в летописях появляются в 1392 году. Расположенный на торговом пути, который связывал Северный Кавказ с Турцией, Цхинвал постепенно превратился в торговый центр со смешанным населением. В 1934 году с согласия Иосифа Сталина Цхинвал был переименован в Сталинир. В 1961 году городу вернули старинное название. Город разделен на правобережье и левобережье рекой Большая Лиахва. В Цхинвале проживает чуть более 30 тысяч жителей. Весь город можно исходить пешком, а доброжелательные цхинвальцы с удовольствием покажут, как добраться до нужного места.





# ИСТОРИЯ И РАЗВИТИЕ ВИНОДЕЛЬНИ ИРОНСАН

Любовь к родной земле, желание сохранить историю народа – и чистейшие родники, ласковое солнце, могучие горы – вот что вдохновило основателей винодельни «Иронсан» на возрождение древних винодельческих традиций осетин.

Издревле было известно, что аланы, предки современных осетин – большие ценители вина. Еще в 1253 году Вильгельм де Рубрук, известный фламандский монах-путешественник, посетивший Аланию по пути в Монголию, писал, что прежде, чем добраться до Железных ворот, он со спутниками нашел замок аланов, где их угостили мекким вином. Согласно хроникам, аланы пили его неразбавленным, в отличие от античных греков. Оттуда и вышло выражение «пить вино по-алански». Основные виноградники «Иронсан» расположились на Прийском склоне Цхинвальского района Республики Южная Осетия. Терруар этих мест придает аланскому вину особенный букет и оставляет запоминающееся послевкусие.



# ВИНОДЕЛЬНЯ ИРОНСАН



Винодельня специализируется на производстве тихих вин, но вскоре запланировано расширение собственного ассортимента. Также на завершающем этапе находится коньячное производство, производство фруктовых дистиллятов и десертных вин. Основным экспортером является Российская Федерация, но вино, разумеется, будет представлено и на локальном рынке. Вина «Винодельня Иронсан» станут первыми винами Южной Осетии с защищенным географическим наименованием.



# ВИНОДЕЛЬНЯ ИРОНСАН



Дизайн и внешний вид вин «Винодельня Иронсан» призвал рассказывать любителям вина о прекрасном крае и древних традициях. Никто лучше человека, родившегося на этой земле, не может передать всю красоту Алании, уходящей в вековую историю. Вклад в создание и разработку дизайна внес известный осетинский художник Михаил Кулумбегов, большую помощь в создании национальной геральдики оказал Алан Касоев, художник и специалист по истории.



# ВИНОДЕЛЬНЯ ИРОНСАН



## Логистика компании



Официальными дистрибьютерами в России являются компании ООО «Руссан» и ООО «Экспресс вин». Складские помещения находятся в Московской области.

# ВИНОДЕЛЬНЯ ИРОНСАН



Производственная мощность составляет  
9 000 000 л. в год.

ТИХИЕ ВИНА

9 000 000

л. в год.

КОНЬЯК

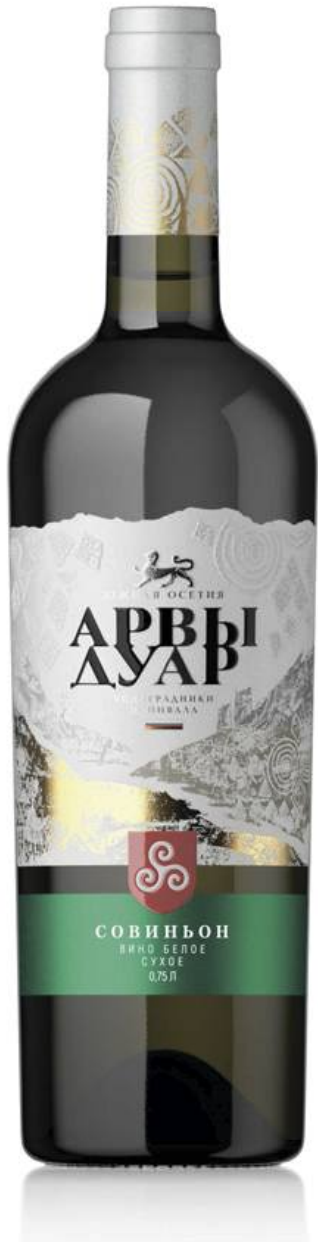
5 000 000

л. в год.



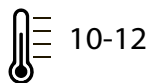


# АРВЫ ДУАР



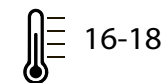
Совиньон  
Белое сухое  
2015  
Спирт 12 - 13%  
Объем: 0,75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Совиньон. Обладает нарядным цветом от светло – золотистого до темно – золотистого с сортовым ароматом. Подается к столу охлажденным, сочетается с блюдами из морепродуктов, белым мясом, фруктами, легкими закусками.



Шираз  
Красное сухое  
2015  
Спирт 12 - 13%  
Объем: 0,75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз. Обладает темно – гранатовым цветом. В аромате переплетаются тона фиалки с нотками черники. Вкус мягкий, бархатистый в послевкусии тона спелых фруктов. Рекомендуется подавать охлажденным, вино идеально сочетается с мясными блюдами.

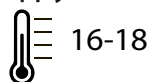


# АРВЫ ДУАР



Мерло  
Красное полусладкое  
2015  
Спирт 12 – 13 %  
Сахар 30 – 40г/дм3  
Объем: 0,75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Мерло. Вино рубинового цвета с вишневыми отблесками. В аромате раскрываются тона фруктового джема и лесных ягод, оттененные пряными нотами специй. Рекомендуемая температура подачи 18° С-20°С. Послужит прекрасным дополнением к мясным и сырным закускам, а также к десертам и фруктам.

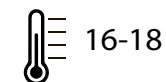


16-18



Каберне  
Красное полусладкое  
2015  
Спирт 12 -13%  
Сахар 30 – 40 г/дм3  
Объем: 0,75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне. Обладает благородным рубиновым цветом с красным оттенком, аромат яркий, сортовой, с пасленовыми нотками, вкус гармоничный с умеренной терпкостью. Рекомендуется подавать охлажденным, сочетается с блюдами из мяса и дичи.



16-18



ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ



ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ЖНАВ ОСЕТИ  
**ЦАРД**  
ЦАРД  
ЖНАВ ОСЕТИ

ШИРАЗ  
ВИНО КРАСНОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12,0%

МЕРЛО  
ВИНО КРАСНОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12%

КАБЕРНЕ  
ВИНО КРАСНОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12%

СОВИньОН  
ВИНО КРАСНОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12%

КАБЕРНЕ  
ВИНО КРАСНОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12%

ШИРАЗ  
ВИНО КРАСНОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12%

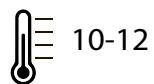
ШАРДОНЕ  
ВИНО БЕЛОЕ  
СОСИСЕ  
0,75л / 12%

# ЦАРД



Совиньон  
Белое сухое  
2015  
Спирт 12 - 13%  
Объем: 0,75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Совиньон. Обладает нарядным цветом от светло – золотистого до темно – золотистого с сортовым ароматом. Подается к столу охлажденным, сочетается с блюдами из морепродуктов, белым мясом, фруктами, легкими закусками.

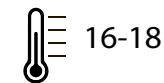


10-12



Шираз  
Красное сухое  
2015  
Спирт 12 - 13%  
Объем: 0,75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз. Обладает темно – гранатовым цветом. В аромате переплетаются тона фиалки с нотками черники. Вкус мягкий, бархатистый в послевкусии тона спелых фруктов. Рекомендуется подавать охлажденным, вино идеально сочетается с мясными блюдами.



16-18

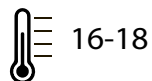
# ЦАРД



Шираз  
Красное полусладкое  
2015  
Спирт 12 %  
Объем: 0, 75 л.  
Сахар: 30-40г/дм<sup>3</sup>

Вино защищенного наименования  
наименования места происхождения  
Цхинвальского района.

Изготовлено из винограда сорта  
Шираз. Обладает темно-гранатовым  
цветом. В аромате переплетаются  
тона фиалки с нотками черники.  
Вкус мягкий, бархатистый,  
в послевкусии тона спелых фруктов.  
Вино сочетается с мясными блюдами,  
фруктово-ягодными десертами.



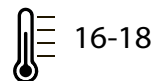
16-18



Каберне  
Красное сухое  
2015  
Спирт 12 - 13%  
Объем: 0, 75 л.

Вино защищенного наименования  
места происхождения Цхинваль-  
ского района.

Изготовлено из винограда сорта  
Каберне.  
Обладает благородным рубиновым  
цветом с красным оттенком.  
Вкус насыщенный, терпкий,  
с привкусом черной смородины.  
Аромат яркий, сортовой.  
Сочетается с мясными блюдами.



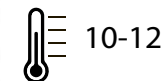
16-18



Шардоне  
Белое полусладкое  
2015  
Спирт 12 %  
Объем: 0, 75 л.  
Сахар: 30-40г/дм<sup>3</sup>

Вино защищенного наименования  
места происхождения  
Цхинвальского района.

Изготовлено из винограда Шардоне.  
Вино светло-желтое, практически  
прозрачное. Вкус свежий с нотками  
зеленого яблока и свежескошенной  
травы. Рекомендуется охладить.  
Сочетается с тушеным мясом,  
рыбой, мягкими сырами, фруктовыми  
салатами и десертами.



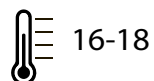
10-12

# ЦАРД



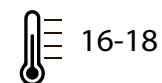
Мерло  
Красное полусладкое  
2015  
Спирт 12 – 13 %  
Сахар 30 – 40г/дм<sup>3</sup>  
Объем: 0, 75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Мерло. Вино рубинового цвета с вишневыми отблесками. В аромате раскрываются тона фруктового джема и лесных ягод, оттененные пряными нотами специй. Рекомендуемая температура подачи 18° С-20°С. Послужит прекрасным дополнением к мясным и сырным закускам, а также к десертам и фруктам.



Каберне  
Красное полусладкое  
2015  
Спирт 12 -13%  
Сахар 30 – 40 г/дм<sup>3</sup>  
Объем: 0, 75 л.

Вино защищенного наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне. Обладает благородным рубиновым цветом с красным оттенком, аромат яркий, сортовой, с пасленовыми нотками, вкус гармоничный с умеренной терпкостью. Рекомендуется подавать охлажденным, сочетается с блюдами из мяса и дичи.



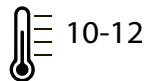


# ALANIAN RESERVE



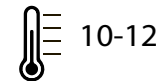
Совиньон  
Белое сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12%,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Совиньон. Обладает нарядным светло-золотистым цветом. В аромате и послевкусии отчетливо слышатся ноты дюшеса и тропических фруктов. Подаётся к столу охлаждённым. Гастрономия: Сочетается с блюдами из морепродуктов, белым мясом, фруктами, лёгкими закусками.



Шардоне  
Белое полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шардоне. Вино соломенного цвета. Вызывающие ноты тропических фруктов переплетаются с ароматом сладкой выпечки и спелого абрикоса. Мягкий ореховый оттенок и ванильное послевкусие. Гастрономия: Идеально в качестве аперитива, хорошо сочетается с морепродуктами, салатами, белым мясом и рыбой.





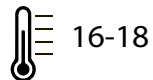
# ALANIAN RESERVE



Шираз  
Красное сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12,5 %,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз.

Вино насыщенно-пурпурного цвета с яркой пряной сливой и черникой в аромате. Джемовость, плавно переходящая в ноты молочного шоколада в послевкусии. Гастрономия: Вино замечательно сочетается с мясом, приготовленным на гриле, барбекю, дичью и выдержанными сырами.



16-18



Шираз  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дмЗ

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз.

Вино насыщенно-пурпурного цвета с ярким черносливом и спелой черникой в аромате. Засахаренные ягоды в сочетании молочным шоколадом в послевкусии. Гастрономия: Вино лучше всего раскроет свой вкус с мясными закусками, дичью, блюдами из красного мяса.



16-18

# ALANIAN RESERVE

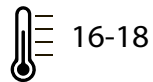


Каберне  
Красное сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12,5 %,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон.

Вино благородного рубинового цвета с яркой клюквой и малиной в аромате. Ягодный вкус в сочетании с нежной фиалкой.

Гастрономия: Вино сочетается с мясными блюдами, паштетами, блюдами из дичи.



16-18

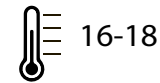


Каберне  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт :12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дмЗ

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон.

Вино благородного рубинового цвета с засахаренной сушёной и клюквой и малиной в аромате и вкусе, оттенённые щепоткой мускатного ореха и карамели.

Гастрономия: Вино прекрасно сочетается с телятиной, говядиной, дичью, бараниной, птицей, свининой.



16-18


# ALANIAN RESERVE



Мерло  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Мерло.

Вино темно-гранатового цвета. В аромате раскрываются тона фруктового джема и лесных ягод, оттенённые пряными нотами специй. Гастрономия: Послужит прекрасным дополнением к мясным и сырным закускам, а также десертам и фруктам.

 16-18

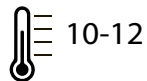


# BURSAMDZELI



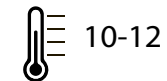
Совиньон  
Белое сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12%,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Совиньон. Вино соломенного цвета с хорошо сбалансированным вкусом и гармоничной структурой. В аромате - ноты лайма и грейпфрута. Послевкусие лёгкое, освежающее. Гастрономия: Вино подходит к рыбе с легкими соусами, морепродуктам, салатам, фруктам.



Шардоне  
Белое полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дмЗ

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шардоне. Вино золотого цвета. В аромате вина - медовые ноты спелого персика и оттенки яблока, сливочность. Во вкусе - тропические фрукты и легкая карамель в послевкусии, оттенки меда. Гастрономия: Вино достаточно универсально, оно хорошо сочетается с пастой с белым соусом, легкими блюдами из морепродуктов и птицы.



# BURSAMDZELI

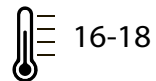


Шираз  
Красное сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12,5 %,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз.

Вино тёмно-пурпурного цвета, с ярко выраженным ароматом тёмных ягод. Насыщенная вишня и спелая ежевика гармонично оттеняются шоколадом и чёрным кардамоном во вкусе.

Гастрономия: Сочетается с пряными блюдами, бальзамическими соусами и красным мясом и пасты с жирными соусами.



16-18

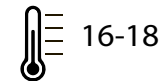


Шираз  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз.

Вино тёмно-пурпурного цвета, с ярко выраженным ароматом чёрных ягод. Ежевичное варенье во вкусе. Шёлковые танины и яркая кислотность.

Гастрономия: Прекрасное сопровождение для блюд из красного мяса, в том числе мяса на гриле.



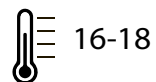
16-18

# BURSAMDZELI



Каберне  
Красное сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12,5 %,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон.  
Вино насыщенного рубинового цвета с оттенками чёрной сливы, инжирным вкусом с аккуратным акцентом в виде перчика халапеньо.  
Гастрономия: Сочетается с жареным красным мясом, барбекю и колбасными изделиями.

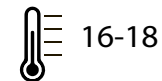


16-18



Каберне  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон.  
Вино насыщенно вишневого цвета с выразительным ароматом, собранном из нот спелых красных и чёрных ягод, яркой чёрной смородиной и пряными специями. Округлый, хорошо сбалансированный вкус с фруктово-ягодными тонами и приятной кислотностью.  
Гастрономия: Сочетается с тушеным мясом, различными горячими мясными блюдами.



16-18


# BURSAMDZELI



Мерло  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Мерло.

Вино темно-гранатового цвета с гармоничным ароматом, наполненными оттенками сливы, красных вишни и черного шоколада, интригует мягким, бархатистыми танинами с фруктовой кислоткой, нюансами специй и тонким послевкусием. Гастрономия: Сочетается с твердыми выдержанными сырами, мясом-гриль, пиццей.

 16-18





# TSKHINVAL VALLEY

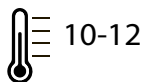


Совиньон  
Белое сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12%,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Совиньон.

Вино золотисто-соломенного цвета, с доминантными нотами персика и спелой груши в аромате и утончённым минеральным послевкусием с чувственной кислотностью.

Гастрономия: Идеально в сочетании с твёрдыми сырами, рыбой, нежирными блюдами из птицы.



10-12

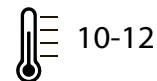


Шардоне  
Белое полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм<sup>3</sup>

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шардоне.

Вино золотистого цвета. Аромат вина раскрывается в выразительном букете спелых белых фруктов – желтого яблока, груши, персика. Минеральность, свежие цитрусовые ноты переплетаются с медовыми и сливочными тонами. Баланс игристой кислотности и фруктового послевкусия.

Гастрономия: Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, блюд из белого мяса, овощных салатов.



10-12

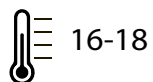
# TSKHINVAL VALLEY



Шираз  
Красное сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12,5 %,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз.

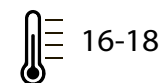
Вино насыщенно-пурпурного цвета с богатым ароматом спелой дикой ежевики и черешни. Насыщенный ягодный вкус, сбалансированный ванильными и лакричными тонами. Гастрономия: Дополнит мясные блюда, мясо на гриле, мясо домашней птицы.



Шираз  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Шираз.

Вино насыщенно-пурпурного цвета, плотное с сильным вкусом. Ноты черных ягод и черноплодной рябины дополнены оттенками древесины и черного шоколада. Во вкусе проступают мягкие танины со сдержанной кислотностью и молотого черного перца. Послевкусы долгое, с легкой горчинкой. Гастрономия: Подается к блюдам из красного мяса, прекрасно к жирной утке и стейку.



# TSKHINVAL VALLEY

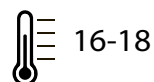


Каберне  
Красное сухое  
Год: 2016  
Спирт: 12,5 %,  
Объем: 0,75 л.

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон.

Вино насыщенного рубинового цвета. Ноты черных ягод и черноплодной рябины дополнены оттенками древесины и черного шоколада и молотого черного перца. Мягкие танины со сдержанной кислотностью. Послевкусие долгое, с легкой горчинкой.

Гастрономия: Подается к блюдам из красного мяса, прекрасно к жирной утке и стейку.



16-18

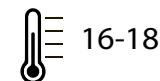


Каберне  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт :12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон.

Вино глубокого рубинового цвета, ноты черноплодной рябины, уваренных черных ягод, дополненный нюансами пряностей и чернослива. Превосходная танинная структура и продолжительное послевкусие.

Гастрономия: Составит гармоничную пару теплым салатам с дичью, баранине или стейку из говядины.



16-18

# TSKHINVAL VALLEY




Мерло  
Красное полусладкое  
Год: 2016  
Спирт: 12%  
Объем: 0,75 л.  
Сахар: 18-45/дм3

Вино защищённого наименования места происхождения Цхинвальского района. Изготовлено из винограда сорта Мерло.

Вино темно-гранатового цвета. Вино обладает насыщенным ароматом с нотками красных ягод, фиалки и черного перца. во вкусе - черная вишня, черника, пряности и табак.

Гастрономия: Рекомендуются подавать к блюдам из мяса и птицы, хорошо сочетается с пастой и твердыми сырами.

 16-18



# КОНЬЯК ЦАРД



**Коньяк «ЦАРД» 3 года**  
Спирт 40 %  
Объем: 0,5 л.

Обладает теплым золотисто-янтарным цветом, сбалансированным вкусом и изящным ароматом с цветочными и ванильными нотками.



**Коньяк «ЦАРД» 5 лет**  
Спирт 40 %  
Объем: 0,5 л.

Обладает золотисто-медовым цветом, сбалансированным вкусом, изящным ароматом с фруктовыми и древесными нотками. Вкус богатый, гармоничный, с хорошо выраженным коньячным тоном и богатым послевкусием.



**Коньяк «ЦАРД» 7 лет**  
Спирт 40 %  
Объем: 0,5 л.

Обладает глубоким медным цветом, идеально сбалансированным вкусом с тонкими нотами ванили, чернослива и пряностей. Вкус богатый, элегантный и мягкий.





# КОНЬЯК ALANIAN RESERVE



Коньяк трехлетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Цвет: яркий, янтарный, с искристым золотистым оттенком за счет выдержки в дубовых бочках.  
Аромат: средней интенсивности фруктово-ванильный, с выраженными нотами дуба и сухофруктов.  
Вкус: питкий, заметно сладковатый, с ясными тонами спелых фруктов и миндального ореха.  
Послевкусие:  
Выраженное, со смолистыми нотками.



Коньяк пятилетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Цвет: богатый, яркий, янтарный, с тонами красного чая и искристым золотистым оттенком, приобретенным за счет выдержки в дубовых бочках.  
Аромат: интенсивный, постепенно усиливающийся с нотами дуба, цветов и меда. Букет хорошо сбалансирован, чувствуются ванильно-медовые ноты.  
Вкус: мягкий, насыщенно-густой, не вяжущий древесно-ванильный, с тонами изюма и дуба, с нюансами миндального ореха. Вкусовая волна с дубово-орехово-ванильным финалом.  
Послевкусие:  
Выраженное, длительное, слегка вяжущее, с преобладающим затем развитием ванильных и изюмных тонов.

# КОНЬЯК ALANIAN RESERVE

---



Коньяк семилетний  
Спирт 40%  
Объем: 0,5 л.

Цвет : коньяк чистого, насыщенного янтарного цвета с золотистыми отблесками.  
Вкус: гармоничный вкус коньяка раскрывается ванильными, шоколадными, сливочными и дубовыми нотками, завершается бархатистым послевкусием.  
Аромат: обворожительный фруктовый аромат коньяка наполнен мягкими ванильно-шоколадными оттенками.  
Гастрономические сочетания  
Коньяк рекомендуется подавать в качестве дигестива, а также со льдом в качестве аперитива.



# КОНЬЯК ALANSKIY TUR



Коньяк трехлетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Изготовлен из коньячных спиртов, вырабатываемых из европейских сортов винограда. Коньяк янтарного цвета. Обладает приятным фруктово-цветочным букетом. Во вкусе чувствуются шоколадно-ванильные ноты. Идеален в качестве диджестива или основы различных коктейлей.



Коньяк пятилетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Коньяк насыщенного янтарного цвета с красноватыми оттенками. В аромате - сочетание лесных орехов с нотами уволенного персика и изюма. Полный, маслянистый. Во вкусе ноты шоколада, пряностей и карамели. Послевкусие мягкое, ванильно-фруктовое. Идеален как в качестве аперитива, так и диджестива.

# КОНЬЯК ALANSKIY TUR

---



Коньяк семилетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Коньяк насыщенно-янтарного цвета. В аромате- сдобная выпечка с корицей, курага и мёд. Мужественный вкус с долгим согревающим послевкусием с цветочно-медовой тональностью и оттенками специй.



# КОНЬЯК BURSAMDZELI



Коньяк трехлетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Изготовлен из коньячных спиртов, вырабатываемых из европейских сортов винограда. Коньяк янтарного цвета. Обладает приятным фруктово-цветочным букетом. Во вкусе чувствуются шоколадно-ванильные ноты. Идеален в качестве дилжестива или основы различных коктейлей.



Коньяк пятилетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Коньяк насыщенного янтарного цвета с красноватыми оттенками. В аромате - сочетание лесных орехов с нотами уволенного персика и изюма. Полный, маслянистый. Во вкусе ноты шоколада, пряностей и карамели. Послевкусие мягкое, ванильно-фруктовое. Идеален как в качестве аперитива, так и диджестива.

# КОНЬЯК BURSAMDZELI

---



Коньяк семилетний  
Спирт 40%  
Объем: 0, 5 л.

Цвет : глубокий медный цвет.  
Вкус: идеально сбалансированный вкус коньяка раскрывается ванильными, шоколадными, сливочными и дубовыми нотками, завершается бархатистым послевкусием.  
Аромат: наполнен мягкими ванильное-шоколадными оттенками.





ООО «РУССАН»  
129090, г. Москва,  
ул. Ботанический переулок, д.5  
Тел. +7 (495) 961-48-32  
info@russan-wine.ru  
www.russan-wine.ru  
@ russanvinoman

# Express Wine

ООО «Экспресс вин»  
115088, г. Москва,  
2-ой Южнопарковый пр-д,  
д.20А. стр.4, подъезд 1, 3эт.  
Тел. +7 495 933-63-30  
www.expressvin.ru



ООО «Винодельня Иронсан»  
Южная Осетия, г. Цхинвал,  
поселок Консервного завода  
www.ironwine.ru  
@ vinodelnia\_ironsan



