



HINE

MAISON FONDÉE EN 1763

THOMAS HINE C

GRADAZIONE ALCOLICA: Tra i 40 % vol. e i 43 % vol.

CAPACITÀ: ml. 700

CARATTERISTICHE

Fondata nel 1763, la Maison Hine è una delle più antiche aziende produttrici di Cognac. Per i suoi distillati utilizza esclusivamente le uve prodotte nei due cru più prestigiosi della regione, la Grande e la Petite Champagne. Tutti i suoi Cognac sono invecchiati per un periodo molto superiore ai requisiti di legge. Nei suoi 250 anni di storia, la Maison Hine si è inoltre affermata in tutto il mondo come grande specialista nella produzione dei millesimati, un'autentica rarità nel settore del Cognac.

La superba reputazione internazionale di Hine è confermata dai 30 premi e riconoscimenti ottenuti negli ultimi cinque anni dalla Maison. Hine è inoltre l'unica azienda di Cognac a detenere l'esclusivo Royal Warrant, vale a dire il sigillo di fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra.

In anni particolari, quando il clima consente una vendemmia di qualità eccezionale, la Maison Hine conserva una piccola quantità di Cognac distillati esclusivamente dalle uve del cru più prestigioso, la Grande Champagne. Sono i millesimati (vintages), di cui la Hine ha messo assieme nei secoli una collezione che non eguali nel settore. I millesimati vengono invecchiati e affinati nelle cantine Hine e Jarnac, in condizioni di temperatura e di umidità che garantiscono l'ottenimento di distillati eleganti, corposi e straordinariamente complessi.

Alcuni millesimati Hine sono invece trasportati in fusti a Bristol, in Inghilterra, per invecchiare oltre Manica, secondo un'antica usanza dell'Ottocento: tali millesimati vengono detti Early Landed Cognac. Con temperature medie più basse e tassi d'umidità più alti rispetto a Jarnac, i millesimati invecchiati a Bristol acquistano e mantengono note più delicate, leggere e fruttate.

- H BY HINE: Fine Champagne Cognac V.S.O.P.
- RARE V.S.O.P.: Fine Champagne Cognac
- CIGAR RESERVE: Extra Old Cognac
- ANTIQUE X.O. PREMIER CRU: Grande Champagne Cognac
- VINTAGE 2005 – 2006: Domaines Hine Bonneuil, Grande Champagne Cognac
- VINTAGE 2004: Single Cask, Segonzac, Grande Champagne Cognac
- VINTAGE 1983, EARLY LANDED: Grande Champagne Cognac
- VINTAGE 1975: Grande Champagne Cognac
- TRIOMPHE: Confezione regalo, Grande Champagne Cognac
- FAMILY RESERVE: Decanter di cristallo, Grande Champagne Cognac


HINE
MAISON FONDÉE EN 1765



HINE BONNEUIL 2010

Hine rilascia BONNEUIL 2010, Cognac Single Estate, proveniente da un'unica raccolta. E' infatti millesimato di una sola vendemmia con maturazione di 10 anni nelle cantine a Jarnac.

Colore ambrato vivace, riporta note di frutta secca, spezie leggermente piccanti e miele che accompagna e rende profondo anche il finale.

Limited Release di 18 botti da 450 bottiglie ciascuna, tutte numerate. BONNEUIL è un cru, una zona limitata che esprime la vera essenza del terroir Grande Champagne con le sue note tipiche e caratteristiche.

Cod. 35668 – 42,10% vol. - cl. 70

HOMAGE TO THOMAS HINE



Codice 35627

Capacità: 70 cl.

Gradazione Alcolica: 40% alc. vol.

Torna “HOMAGE” in un'elegante confezione regalo. È un favoloso blend di XO che include acquaviti invecchiate in botti di rovere nelle cantine di Jarnac e “Early Landed single vintages”, acquaviti invecchiate in Gran Bretagna delle annate 1983 / 1985 / 1986 / 1987. Un prodotto eccezionale dedicato (in homage) al fondatore, Thomas Hine.

NOCES ROYALES

Il nobile e delicato
liquore francese,
un gustoso connubio
tra la pera, il frutto
preferito di Luigi XIV,
e il cognac,
la prestigiosa
"eau de vie".



Cod. 32934 - cl. 70 - 30% vol. - unità per ct. 6 bt.


HINE
MAISON FONDÉE EN 1763



HINE RARE VSOP confezione con 2 bicchieri degustazione

Cognac Hine presenta il VSOP RARE nella confezione con 2 bicchieri da degustazione in omaggio.

VSOP RARE è un distillato morbido e intenso che nasce da una miscela di 20 acqueviti con uve provenienti dalla Grande e Petite Champagne.

Maturato per almeno 4 anni in botti di legno, svela un colore denso e luminoso che richiama la tonalità del giallo ambrato.

Note di frutta secca, albicocche mature, vaniglia, uva passa e cioccolato fondente si intrecciano su un corpo suadente. Armonico e avvolgente, di lunghissima persistenza.

E' il regalo perfetto per le Festività Natalizie.

Cod. 35672 - 42% vol. - cl. 70



HINE RARE VSOP

VSOP RARE è un distillato morbido e intenso che nasce da una miscela di 20 acqueviti con uve provenienti dalla Grande e Petite Champagne.

Maturato per almeno 4 anni in botti di legno, svela un colore denso e luminoso che richiama la tonalità del giallo ambrato.

Note di frutta secca, albicocche mature, vaniglia, uva passa e cioccolato fondente si intrecciano su un corpo suadente. Armonico e avvolgente, di lunghissima persistenza.

Cod. 35612 - 42% vol. - cl. 70