

CAMUS BORDERIES VSOP COGNAC, I GAVEKARTON

FRANKRIG, COGNAC

GAVEKASSE

MED CAMUS
BORDERIES VSOP



Elegant, balanceret og frisk

Denne limited edition cognac fremstillet 100% på Ugni Blanc druer, nøje udvalgt til denne cognac. Denne drue anvendes for dens unikke evne til at skabe cognac med intense aromaer og finesse.

De anvendte Eaux-de-vie (sprit) i denne cognac er destilleret efter hemmelige forskrifter, der er gået i arv i Camus familien siden grundlæggelsen. Under destilleringen udtrækkes alle druernes aromaer, inden spritten lagres på egetræsfade i kældre med styret fugtighed. Dette er med til at fremelske den finesse og elegance man finder i denne unikke cognac.

I glasset er cognacen smuk gylden med orange strøg. Duften byder på vanilje og orangeskal med elegante krydrede strejf og en fin sødme. Smagen er cremet og med flot struktur, noterne fra duften går igen og suppleres af noter af mandel og egetræ. En elegant cognac med en lang og vedvarende eftersmag. Serveringstemperatur: 15-25°C.

Fremstilling

Camus ejer 4 destillerier, der har en samlet kapacitet på 30 millioner liter. Cognac bliver destilleret på løgformede destillationsapparater af kobber. Vinen opvarmes i destillationsapparatet, så den lette alkohol fordamper.. Alkoholen fra den første "brænding" samles og destilleres for anden gang og den nye "sprit" ser dagens lys.

Efter adskillige års lagring på egetræsfade forvandles "spritte" til Cognac. Efter Cognacens lagring på egetræsfadene får den en ravgylden tone og egetræets delikate duft. For at fremstille den endelige Cognac, tages der prøver fra mange forskellige årgange, som sammensættes. Det job varetages af Jean-Paul Camus og hans to sønner.

Om Producenten

Camus-familien har været cognac-producenter siden 1863 - og ekspertisen samt "hemmeligheden" der indgår i at "blende" cognac, er gennem fem generationer gået i arv fra far til søn.

Huset Camus er stadig familieejet. I dag står Cyril Camus i spidsen. Man kan nøgternt vurdere hver enkelt cognac-producent på deres ekspertise i at "blende" cognac, da denne ekspertise kun er noget, de enkelte producenter kan opnå gennem generationer og atter generationers erfaringer, og her står Camus stærkt. Som Jean-Paul Camus siger: "Alt hvad man behøver er en oldefar, en farfar og en far - der har viet hele sit liv til at producere cognac".

1 Guldmedalje

I.W. & S.C. 2015

1 Guldmedalje

San Francisco 2015

★★★★★

FinansBureauet

★★★★★

Flaskehalsen