

CAMUS ILE DE RÉ CLIFFSIDE CELLAR

FRANKRIG, COGNAC

Intens med både salte og sødlige nuancer i smagen

Cliffside Cellar er domineret af det salte element. Farven er dyb gylden efter mange år på egetræsfade. Duften er styret af orangeskal og rosiner. Hertil et mineralsk element og lidt sødme fra fadet. Smagen er tæt og flot struktureret med bløde noter fra fadet og høj intensitet fra frugten. Serveringstemperatur: 15-25°C.

Fremstilling

Denne Cognac er fremstillet på druer fra øen uden for Cognac distriktet. Denne ø har et unikt mikroklima der tilfører druerne og Cognacen en anderledes karakter. Fadene lagrer på øen og udsættes for et meget saltholdigt miljø, der tilfører det endelige produkt noter af salt og mineraler. Lagringen foregår på Fort de la Prée som er beliggende på en klippe ud over Atlanterhavet. Fadene med denne cuvée tilbringer den sidste tid i en unik kælder kun få meter fra hvor Atlanterhavets bølger brydes. Dette tilfører et endnu større mineralsk element til smagen.

Om Producenten

Camus-familien har været cognac-producenter siden 1863 - og ekspertisen samt "hemmeligheden" der indgår i at "blande" 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 "blande" 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".

