

CAMUS BERVILLE XO BRANDY

FRANKRIG, ØVRIGE

Rund og blød

Serveringstemperatur: 15-25°C.

Fremstilling

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

Huset Camus er stadig familieejet. I dag står Jean-Paul Camus i spidsen, og han er nu ved, at oplære sine sønner i cognac-produktionens ædle kunst. 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".

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".

