

CAMUS X.O. INTENSELY AROMATIC

FRANKRIG, COGNAC

Mild og elegant

Camus X.O. Intensely Aromatic er fadlagret 20-35 år (min. 6 år iflg. loven). Camus X.O. Intensely Aromatic er blandet af cognac fra nogle af de bedste områder i Cognacdistriktet bl.a. en stor del fra Borderies, som er kendt for at tilføre flotte blomsterrige duftnoter. Camus X.O. Intensely Aromatic har en strålende rav farve med dybe mahogni skygger. Duften er balanceret af skønne blomstrede noter og tørrede frugter, støttet af bagvedliggende smagsnuancer af mandel, hasselnød og vanilje. Smagen er mild og elegant og domineret af blommer og hasselnød med noter af lakrids og krydderi. 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 fordampes.. 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.

Egetræerne til Cognac vokser hovedsagelig i Limoges i det centrale Frankrig. Når de fældes og bruges til Cognac-fade, er de flere hundrede år gamle. 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 nøjternt 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".

97 point

Mixology Magazine

