

CAMUS ILE DE RÉ FINE ISLAND COGNAC

FRANKRIG, COGNAC

Liflig og delikat

Fine Island Cognac er klar i glasset med ravfarvet kant. Duften er frisk med citrusskal og salte maritime noter og en anelse ingefær. Smagen er kraftfuld og intens med salte noter, tørrede gule frugter og en intens eftersmag. Serveringstemperatur: 15-25°C.

Fremstilling

Denne Cognac er fremstillet på druer fra øen ud 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. Denne Fine Island Cognac er kun lagret kort tid på fad for at lade druens karakter træde igennem. Cognacen i Ile de Ré serien både fremstilles og lagres på øen.

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".

★ ★ Godt køb

Ekstra Bladet



Ekstra Bladet



FinansBureauet



VinAvisen

