

CAMUS ILE DE RÉ DOUBLE MATURED

FRANKRIG, COGNAC



Blød og balanceret

Double Maturated Ile de Ré er gylden ravfarvet i glasset med en ekspressiv duft af ristet brød, citrus og maritime noter med mineralitet og salt. I munden fremtræder den blød og balanceret med røgede toner og lidt krydret karakter. 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 lagres på øen og udsættes for et meget saltholdigt miljø, der tilfører det endelige produkt noter af salt og mineraler.

Double Maturated lagres en ekstra gang på røde egetræsfade og tilføres et ekstra lag af finesse og elegance.

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

90 point

Whisky&Rom

Whisky&Rom