

PASQUINET XO COGNAC

FRANKRIG, COGNAC



Intens og behagelig

Pasquinet XO har en intens ravgul farve med mahognifarvede reflekser. En kompleks duft af kandiseret frugt, som abrikos og kirsebær, blandes med appelsin og kokosnød og afsluttes med delikate noter af nelliker, violer og sort peber. I munden opleves cognacen blød og afrundet med en harmonisk balance mellem aromatisk fylde og styrke. En intens smag af kandiseret frugt, kakao og cedertræ afsluttes af en udsøgt, behagelig og lang eftersmag.

Pasquinet XO Cognac går rigtig godt i spænd med desserter, men kan så sandelig også nydes alene eller med en cigar. Serveringstemperatur: 18-20°C.

Fremstilling

Den dobbelte destilleringsproces "Charentaise" blev skabt i det 18. århundrede og er specielt beregnet til fremstillingen af cognac. Når druemosten har gennemgået den alkoholiske gæring, bliver vinen destilleret ad to omgange i en kobberkedel. Herved opnås den destillerede "eau-de-vie", hvorfra "hjertet", som kaldes, "Bonne Chauffe", udtages og efter lagring bliver til det endelige produkt: Cognac.

Som mange andre cognacproducenter blander Pasquinet cognac fra flere årgange for at opnå de bedste slutprodukter. At lave den rette blanding er en kunst og giver Pasquinet cognac dens unikke karakter og konstante kvalitet.

Om Producenten

Pasquinet-familiens ejendom, Domaine du Foucaudat, ligger i Juillac Le Coq, som hører under Grande Champagne appellationen. Familien betragter jorden som deres dyrebareste skat og hemmeligheden bag Pasquinets cognac er netop gemt i denne jords enestående egenskaber.

Fire generationer har efterfulgt hinanden siden grundlæggelsen af firmaet og kunsten at lave cognac er gået i arv fra far til søn, siden grundlæggeren Jean Ricard i sin tid købte Domaine du Foucaudat. I dag er fjerde generation gået ind i firmaet.

★★★ Godt køb

Whisky&Rom



VinAvisen

90 point

Whisky&Rom