

CAMUS EXTRAORDINAIRE BLUE

FRANKRIG, COGNAC

Ekstraordinær og fyldig

Camus Extraordinaire er en enestående Cognac, der repræsenterer moderne fransk mode, en klassisk tidløs decanter med enkelthed og elegance, i flot gaveæske. En fin sammensætning af gammel Cognac, hvoraf nogle kan føres tilbage til sidste århundredes begyndelse udvalgt for deres fornemme modenhed.

Sammensætningen er udvalgt og konstrueret af Jean-Paul Camus for at genspejle arven fra Camus bedste blandinger. Camus Extraordinaire har en smuk rav farve med dybe og pulserende skygger af guld. Duften er rig og kompleks og byder på en fusion af egetræ og cigarkasse med skønne undertoner af mandler. Det høje indhold af Cognac fra Borderies-regionen tilføjer skøn krydret sødme, kompleksitet og flot balance med modne frugter, cedertræ og honning. 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 fordamper.. 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".

