Varenummer: 4811132

CAMUS VS ELEGANCE 3 CL

FRANKRIG, COGNAC



Elegant og frisk

Farven er smuk gylden med lette lyse reflekser. Duften er skønt blomstret og frugtig med skønne noter af vilde roser og modne hasselnødder. Smagen er frugtrig med aroma af vilde roser, nødder og egetræ. Denne cognac er let, livlig og fuld af personlighed, en forfriskende anderledes cognac.
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 "spritten" 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.

Camus VS er sammensat af 3 - 8 år gammel fadlagret Cognac (minimum 2½ år efter loven).

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”.