

CAMUS EXTRA ELEGANCE

FRANKRIG, COGNAC

GAVEKASSE MED CAMUS EXTRA ELEGANCE



Rund, intens og kompleks

Camus Extra Elegance er fadlageret 30 - 50 år (min. År iflg. Loven). Denne cognac er højt præmieret internationalt. Harmonisk sammensat af sprit fra de tre områder Borderies, Grande Champagne og Petite Champagne. Spritten fra disse tre områder er alle af exceptionel høj kvalitet. Dette er resulteret i en cognac der har alt det bedste fra de tre områder med eksplosive aromaer og smagsnuancer.

Camus Extra Elegance har en smuk gylden farve med forsigtige skygger af lys mahogni. Duften er præget af forsigtige og elegante noter af vanilje, sødme og en lette noter af kandiseret frugt. Smagen er domineret af appelsinmarmelade og tørret frugt. I særdeleshed mandler og valnødder. Smagen er fyldig, rund og storslået! 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 "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".