Varenummer: 4811161

CAMUS BORDERIES XO COGNAC

FRANKRIG, COGNAC

GAVEKASSE
MED CAMUS
BORDERIES XO



Frugtig, krydret og delikat

Camus Borderies X.O. er en exceptionel cognac der stammer eksklusivt fra det mindste og mest sjældne af alle cognac områder, Borderies. Cognacerne fra Borderies er kendt for deres intense blomstrede bouquet skabt af de særegne forhold i netop dette område. Kun sprit lavet på Camus egne Borderies marker er anvendt til denne cognac hvilket gør den så meget desto mere speciel.

Camus Borderies X.O. har en smuk rav farve med flot klarhed. Duften er koncentreret med noter af friske violer, modne nødder og blød vanilje, med forsigtige noter af eg. Smagen er domineret af milde noter af egetræ, krydderi og modne nødder med en vedholdende eftersmag. 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.

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”.