



De Luze VSOP Cognac Fine Champagne

Smak: En silkig, aningen oljig textur med inslag av kanderade frukter, kanel och vailj.

Doft: Elegant, nyanserad doft med inslag av plommon, kanderade citrusskal, kanel, rosor, vanilj, kakao, kryddor och lakrits.



Land	Sprit
Område	Frankrike, Cognac, Fine Champagne
Produkttyp	Cognac
Alkohol	40 %
Sockerhalt	TBA
Volym	700 ml
År	NV
Druva	Ugni Blanc
Producent	Maison Boinaud
Pris	549,00 kr
Artnr	27857
Tillverkning	De nyskördade druvorna jäses inledningsvis till ett friskt vin med cirka tio procent alkohol. Detta basvin destilleras ofiltrerat med sin jästfällning två gånger i enkelpannor av charentaistyp till en sprit med en alkoholstyrka om sjuttio procent. Därefter lagras spriten i ekfat från Limousin. Beteckningen VSOP står för Very Superior Old Pale och innebär att cognacen måste lagras i minst fyra år på dessa ekfat. Denna minimumtid överskrids dock med råge i denna cognac där majoriteten av spriten är mellan tio och tolv år gammal och de äldsta beståndsdelarna från 1989. Före buteljering finjusteras smak och alkoholhalten reduceras till fyrtio procent.

