

De Luze Cluv CIV Single Cask Final Batch

Frankrike / Cognac / Cognac

Maison Boinaud er en familiedrevet bedrift og cognac-produsent som har vært i drift siden 1640. Med sine nær 600 hektar tilegnet gjennom 24 generasjoner i Grande Champagne er Maison Boinaud den største familieeide druedyrkende eiendommen i dette området.

Maison Boinaud produserer i dag under varemerkene De Luze, Naulin og flaggskipet J. Dupont.

Cognacklubben CIV i Bergen har fått æren av å plukke ut et eget fat hos Maison Boinaud i Cognac, og har fått en egen tapping av dette fatet; De Luze VSOP Fine Champagne Single Cask CIV.

Fatet ble flasket i 2 omganger. 252 flasker i 2019, mens resten av fatet er nå flasket i 2020 etter et år ekstra på samme fat.

Denne unike tapningen har altså 1 år ekstra på halvfullt fat.



Type	Cognac
Klassifikasjon	Cognac Fine Champagne
Produsent	Maison Boinaud
Vinifikasjon	Metode: 100 % Ugni blanc fermenteres og dobbeldestilleres sur lie (ufiltrert), før destillatet legges til modning på eikefat fra Limousin. Hele prosessen er gjort på familiens eiendom i Grand Champagne, Cognac, hvor bøkker Pascual også lager alle fat for hånd.
Analyse	Alkohol: 42,0 %
Karakteristikk	Farge: Dyp ravfarget Nese: Kaffebønner, lakris, mørk sjokolade, kandiserte frukter Smak: Fløyelsaktig munnfølelse, kandiserte plommer, mørk sjokolade, kaffe. Innslag av lakris og noe rancio. Svært kompleks.
Webside	http://www.cognacdeluze.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	12432602		kr. 700,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment