



De Luze VS Fine Champagne Cognac, 35 cl

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.

I 2022 er det 200 år siden Alfred De Luze grunnla Cognac De Luze, og for å markere dette lanseres den nye De Luze VS Fine Champagne Cognac.

Dette er den eneste VS Fine Champagne i markedet, og er en nydelig, frisk og balansert Cognac, med godt råvarepreg.

Destillert (som all De Luze) sur lie, sikrer man et friskest mulig destillat. Ikke tilsatt sukker, for å fremheve kvaliteten på destillat og fat.

Type	Cognac
Klassifikasjon	AOC Cognac, Fine Champagne
Produsent	Maison Boinaud
Vinifikasjon	Dobbeldestillert sur lie. Fatmodnet på fransk eik fra Limousin. Blend av eaux de vie'er fra Grand og Petite Champagne
Analyse	Alkohol: 40,0 % Sukker: 0 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Farge: Lys gyllen strågul Nese: Frisk, med innslag av sitrus, aprikos og honningsødme Smak: Forfriskende, ren, med innslag av grapefrukt, appelsin og aprikos, balansert med toner av honning og fudge.
Webseite	https://cognacdeluze.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,35 L	14373702		kr. 294,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

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