

De Luze VS Fine Cognac PET

Frankrike / Cognac / Cognac

DE LUZE har vært et av de ledende cognacmerkene siden 1822 og er en bestselger også i Norge. Selskapets nye eiere, Boinaud-familien, har en helt unik tilgang på de aller edleste råvarene i Cognac. VSOP og XO-cognacene er derfor oppgradert til Fine Champagne Cognac. Det betyr at over halvparten av innholdet kommer fra Grande Champagne, som er selve hjertet og kvalitetssenteret av den franske Cognac-regionen. Den andre delen kommer fra Petite Champagne som er den nest beste regionen. Kvalitetsforbedringen kommer som følge av at Boinaud-familien også eier Grande Champagnes største vingård og det største private destilleriet i Cognac.

De Luze er et familieeiet cognachus og er den største enkelteier i Cognac med 410 ha vinmark i Grand Champagne og Petit Champagne. Alle druene dyrkes på egen eiendom og cognacen destilleres på eget destilleri.



Type	Cognac
Produsent	Cognac De Luze
Druetyper	100% Ugni Blanc
Vinifikasjon	Druene plukkes separat og vinifiseres separat. Så fort gjæringen er ferdig overføres vinene til store fat hvor den blir liggende i 21 mndr.
Lagring	Etter dette lagres vinen i 20 mndr i nye eikefat, 17 mndr i delvis nye fat og til slutt 24 mndr i store fat igjen. Lagret på flaske fram til salg i 2009.
Analyse	Alkohol: 40,0 %
Karakteristikk	Fin ravgul, klar farge. Deilig duft av vårbloster. Smak av sitrus og frokt og appelsin, preg av eikefat. Lang ettersmak.
Passer til	Perfekt følge til kaffen.
Webside	www.cognac-de-luze.com/

Høyoppløselig bilde



Volum 0,5 L	Varenummer 3463902	EPD-nr 585216	Pris Vinmonopolet kr. 359,90
Antall i kasse 24	Sortiment Kategori 4	Vectura nr	

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