

De Luze XO Très Vieille Réserve Supérieur 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. En XO skal være mer enn 6 år gammel, men De Luze XO er en blend av cognacer på mellom 20-30 år. Alle druene dyrkes på egen eiendom, og cognacen destilleres på eget destilleri. Det er ikke tilsatt karamell i De Luze cognac, både smak og farge er helt naturlig.



Type	Cognac
Produsent	Cognac De Luze
Druetyper	100% Ugni Blanc,
Vinifikasjon	Tradisjonell dobbeltdestillasjon.
Lagring	10 års fatlagring i eik fra Limousin.
Analyse	Alkohol: 40,0 % Sukker: 10,50 g/l
Karakteristikk	Fin og gylden, klar farge. Deilig duft av blomster som jasmin og iris. Smak av modne fiken, kandisert appelsin og plommer, samt et lite preg av mynte, kanel og sigar. Lang ettersmak.
Passer til	Avec, men også til sjokoladedessert, blåskimmelost og østers.
Webside	www.cognac-de-luze.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	791502	1360577	kr. 489,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
24			

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