

## De Luze Extra Fine Champagne

Frankrike / Cognac / Grand Champagne

Maison Boinaud ble grunnlagt i 1640 og driftes i dag av 24de generasjon. Familien eier i dag over 600 hektar vinmark i Grand Champagne; hjertet av Cognac. Maison Boinaud har regionens største familieeide destilleri, eget bakkkeri og styrer hele produksjonen fra drue til glass. Familien produserer i dag under varemerkene De Luze, J. Dupont og Naulin. Dupont.

Familiens vinmarker skal innen 2030 driftes uten bruk av sprøytemidler

De Luze Extra Fine Champagne består av ca 75 % Grand Champagne og 25 % Petite Champagne, destillert og lagt på fat av nåværende kjellermesters far og bestefar.

24 generasjoners lidenskap, her representert ved de 3 siste.



<b>Type</b>	Cognac
<b>Klassifikasjon</b>	Cognac Fine Champagne
<b>Produsent</b>	Maison Boinaud
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell Cognac. Destilleres Sur Lie og lagres på fransk eik fra Limousin. Ikke tilsatt sukker eller boisé
<b>Analyse</b>	Alkohol: 40,0 %      Sukker: 12 gr/l g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Farge: Rik kobber med gylne refleksjoner Nese: Floral og fruktig, hint av kandiserte frukter, mentol, jasmine, nøtter og tørket aprikos Smak: Rik og balansert. Tørket sitrus zest, ingefær, fiken og toffee, med hint av tobakkblad. Lang og fyldig finish, med innslag av nøtter og bær.
<b>Webseite</b>	<a href="http://www.cognacdeluze.com/">http://www.cognacdeluze.com/</a>

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,7 L	7949201		kr. 3 450,00
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>SAP nr</b>	
3		34905 Status: Lagervare	

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  
*Drink for every moment*