

De Luze VSOP

Frankrike / Cognac Tradisjonell / 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 eies og produseres av Familien Boinaud som er eier mer enn halvparten av vinmarkene i Grand Champagne.

Alle druene dyrkes på egen eiendom, og cognacen destilleres sur lie på familiens egne destilleri som består av hele 41 pot stills.

De Luze VSOP er en Fine Champagne Cognac med hele 60 prosent Grand Champagne, og 40 % Petite Champagne.



Type	Cognac
Klassifikasjon	Fine Champagne Cognac
Produsent	Cognac De Luze
Druetyper	Ugni Blanc
Vinifikasjon	Tradisjonell dobbelt destillasjon.
Lagring	Lagret på franske eikefat fra Limosin, tilvirket av familiens egne bøkkere
Analyse	Alkohol: 40,0 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Mørk rav/gylden farge. Duft av roseblader, kanel, kandisert frukt, sjokolade, vanilje og lakris. Smak og farge er naturlige, det er ikke tilsatt karamell.
Webseite	www.cognac-de-luze.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,35 L	949002		kr. 319,90
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
Drinks for every moment