



REVISEUR VSOP COGNAC

61650

BESKRIVELSE

Reviseur Cognac

Single Estate Cognac, Petite Champagne

Reviseur er en Single Estate Cognac fra Le Maine Drilhon i Petite Champagne i hjertet af cognac distriktet, kun 38 km sydøst for byen Cognac.

Der er tale om en helt unik cognac, da Single Estate Cognac betyder at alt i hele processen, at fremstille cognac, foregår på selve vingården Le Maine Drilhon.

- Druerne høstes på egne marker (60 ha) i Petite Champagne. På 25 ha er vinstokkene over 35 år, 8 ha er vinstokkene mellem 10 og 15 år, mens de resterende har en gennemsnitsalder under 10 år.
- Derfor 100% Petite Champagne. Jordbunden er her ler blandet med kalk.
- Druerne (100% Ugni Blanc) vinificeres på vingården i Petite Champagne.
- Vinen dobbelt destilleres på eget mini-destilleri (pot-still) på vingården.
- Al fadlagring af cognac foregår ligeledes på vingården (ca. 450.000 liter ligger på fade).
- Sammenstikning (blending) og aftapning på flaske sker på vingården.
- Etikettering, pakning og forsendelse foretages også på vingården.

Reviseur Cognac adskiller sig også ved at lagre sine cognac'er længere end loven foreskriver, hvilket gør dem blødere og mere afrundet i smagen, end tilsvarende cognac som blot opfylder lovens krav.

Reviseur V.S.O.P. Cognac

"Very Superior Old Pale" cognac skal ifølge loven lagres 4 år, men Reviseur V.S.O.P. er sammenstukket af cognac'er med en gennemsnitsalder på hele 10 år. Farven er gylden i retning af rav. Duften er elegant og frugtrig med undertoner af eg og grill. Smagen er rund og blød med udtalt valnød i eftersmagen.

Land
Frankrig

Region
Cognac

Distrikt
Petite Champagne

Alc %
40.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
70 cl

Antal pr. kolli
9

Lagring
10 års fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0