



REVISEUR ORIGIN EXTRA DECANTER

61690

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.

50 års lagring!

Reviseur Origin

Reviseur Origin er mere end blot en exceptionel cognac. Origin er en livsstil. Hver flaske indeholder resultatet af 50 års lagring i franske Limousin egefade. Farven er smuk ravgylden og ledsages af en liflig aroma af krydderier, honning, peber og kanel. Smagen er tæt og ren med en svagt tør afslutning.

Når du køber en flaske Le Reviseur Origin Cognac, kan du blive medlem af Origin Club, hvor du og en ledsager har mulighed for at besøge vingården og få et indblik i hemmelighederne bag denne fantastiske cognac. Kældermesteren byder jer velkommen og giver et foredrag om cognacfremstillingen.

Land
Frankrig

Region
Cognac

Distrikt
Petite Champagne

Alc %
45.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
70 cl

Antal pr. kolli
4

Andet
Eksklusiv

Lagring
50 års fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0