



REVISEUR XO COGNAC GAVEKARTON

61680

BESKRIVELSE

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 X.O. Cognac

"Extra Old" er det ypperste huset kan præstere. Her lagres cognac'erne der indgår i denne særligt udvalgte cuvée i gennemsnitlig 20 år, hvor loven blot foreskriver 6 år. Den lange fadlagring giver Reviseur X.O. en lys rav farvet karakter. Duften er behagelig og man aner vanilje og eg. Smagen er kompleks og silkeblød med undertoner af tørret frugt- og nøddearomaer, vanilje og eg.

GULD MEDALJE ved San Francisco World Spirits Competition 2011

Land

Frankrig

Region

Cognac

Distrikt

Petite Champagne

Alc %

40.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

70 cl

Antal pr. kolli

6

Andet

Eksklusiv

Lagring

20 års fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0