Albert de Montaubert 1973 „ XO Imperial Selection ” Grande Champagne Cognac 45% vol. 0.70 l



Albert® de Montaubert & fils

EAN	3760279974286
Kód produktu	E0800273

Představujeme vám skutečný tekutý klenot a nezapomenutelný kousek francouzské historie. Albert de Montaubert je ultra-prémiový ročníkový koňak, který v sobě ukrývá noblesu a eleganci poloviny 20. století. Je to destilát neobyčejné hloubky a komplexity, ideální jako naprosto unikátní dar k významným životním jubileím, výročím, nebo jako cenný přírůstek do sbírky každého milovníka ušlechtilých destilátů.

Barva: Hluboká, temně mahagonová s měděnými a zlatými odlesky

Vůně: Úchvatně komplexní a zralá. Vévodí jí typické „rancio“ (ušlechtilá vůně starých koňaků) doplněné o tóny sušených fíků, vlašských ořechů, staré kůže, doutníkových listů a včelího vosku

Chuť: Neuvěřitelně jemná, vrstevnatá a elegantní. Sladkost kandovaného ovoce a sušených švestek plynule přechází do hořké čokolády, pražené kávy, vzácného koření (muškátový oříšek, hřebíček) a starého dubového dřeva

Závěr: Velkolepý a téměř nekonečný, s hřejivým dozvukem ušlechtilého dřeva a jemné zemitosti

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Albert de Montaubert 1973 „ XO Imperial Selection ” Grande Champagne Cognac 45% vol. 0.70 l

Popis

Albert de Montaubert Millésime je zástupcem té nejprestižnější a nejvzácnější kategorie koňaků – takzvaných ročníkových koňaků (Millésime). Na rozdíl od běžných koňaků (jako jsou VS, VSOP nebo XO), které vznikají mícháním (blendováním) mnoha různých ročníků pro dosažení unifikované chuti, pochází veškerý obsah této láhve z hroznů sklizených výhradně na podzim daného roku. Po precizní dvojité destilaci v tradičních měděných kotlích (alambic charentais) byl tento eaux-de-vie uložen do sudů z francouzského limousinského dubu, kde odpočíval dlouhé desítky let. Během tohoto extrémně pomalého zrání se odpařila velká část alkoholu (tzv. andělská daň) a destilát získal svou fascinující, temnou barvu a neopakovatelný profil plný tzv. rancia – specifického znaku, který se u koňaků objevuje až po několika desetiletích zrání v sudu. Každý doušek je doslova cestou v čase. Láhev doporučujeme podávat při pokojové teplotě ve sklenici tulipánového tvaru a nechat koňak před napitím alespoň 15 minut „nadýchnout“. Zajímavost o značce: Dům Albert de Montaubert & Fils (v zastoupení rodiny a sklepmistrů) je celosvětově proslulý svou unikátní a rozsáhlou sbírkou starých ročníkových koňaků. Jejich sklepy uchovávají sudy s destiláty z konkrétních let, které sahají hluboko do 19., nebo dokonce 18. století. Právě tato specializace na „vintage“ dělá z jejich produkce jednu z nejvyhledávanějších značek pro oslavy významných narozenin (tzv. birth-year cognac). Ročník na fotce pouze ilustrativní. Každá láhev obsahuje certifikát.

Hlavní parametry

Značka	Albert de Montaubert
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Odrůda	Ugni blanc
Charakter	stařené
Přívlastek	Extra old, z jednoho ročníku & Vintage, X.O.
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grande Champagne
Ročník	1973
Zrání	25 roků, v dubových sudech
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	vínovice & Cognac
Složení	Vinný destilát, voda
Výrobce	Albert de Montaubert 34 Av. des Champs-Élysées, 75008 Paris, Francie