

Camus „ Return to Saint Aulay ” Cognac Aoc 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Cognac



EAN	3028130078390
Kód produktu	CO000240

Camus Cognac Return to Saint-Aulay se vyrábí výhradně z kolombardských hroznů vypěstovaných ve vesnici Saint-Aulay. Zrání probíhá v sudech vyrobených ze dřeva pocházejícího z místního Double forest. Barva: Světle zlatá. Vůně: Ovocná, kořenitá, tóny hrušek, ananasu, koření. Chuť: Krémová, svěží, tóny pudinku, zázvoru, vlašských ořechů. Závěr: Dlouhá výdrž. Jedná se o limitované stáčení 3,000 lahví.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Camus „ Return to Saint Aulaye ” Cognac Aoc 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Cognac

Popis

Pět generací pracovalo na tom, aby vytvořily dnešní pověst Camus, desetiletí po desetiletí s jedním společným přesvědčením a to předávat svoji vášeň, dědictví, tradici, znalosti a dokonalost. Camus působí nezávisle na roce 1863, kdy společnost oficiálně založil Jean-Baptiste Camus. Dodnes v ní zastávají stejnou nekompromisní filozofii pětigenerační rodiny, kterou popisují následovně: „Jsme řemeslníci s mimořádnou vášní, kteří se zapojují do neúnavného hledání maximální dokonalosti. Přijímáme silné stránky našich tradic a zároveň zůstáváme v popředí vědy, abychom vždy dosáhli nové úrovně intenzity vůní našich koňaků. S tímto duchem vytváříme ty nejaromatičtější a nejkrásnější koňaky pro potěšení těch, kteří oceňují ty nejlepší věci v životě.“ K výrobě se používají vysoce aromatické druhy révy – Ugni Blanc, Folle Blanche a Colombard. Vždy jsou zpracovány maximálně do 2 hodin od sklizně. Následuje dlouhá fermentace, která vytvoří víno s kaly, které se nefiltruje – obsahuje 8% alkoholu. Jejich patentovaná metoda destilace „Intensity“ umožňuje „vytěžit“ z druhé destilace ty nejaromatičtější části tekutiny, bohaté na estery zodpovědné za intenzivní ovocné aroma. Nejaromatičtější část, prvních 20 litrů, oddělí a ochutnávají jednotlivě, poté se přidává do finální směsi. Díky této unikátní výrobní technice jsou koňaky Camus až 7-krát aromatičtější než ty, které jsou vyrobeny standardní destilací. Je vyroben čistě z kolombardských hroznů vypěstovaných na malém pozemku o rozloze 1,5 hektaru ve vesnici Saint-Aulaye. Je výsledkem desetiletí trvajících projektu na znovuoživení a ochranu jedinečného terroir, jehož historická tradice výroby koňaku v této oblasti byla na pokraji vymizení. Synergie mezi domem Camus a městskou radou Saint-Aulaye umožnila pečlivý výběr oblastí pro pěstování nové révy a oživení určitých tradičních postupů, jako je používání sudů vyrobených ze dřeva z místního lesa. Po letech studia, vývoje a stárnutí vznikla finální směs ročníku 2016 jako limitovaná edice. Koňak krásné lesklé zlaté barvy s jantarovými odlesky. V jeho vůni se objevují ovocné aroma hrušky a ananasu s náznakem pepře. Teplá a bohatá chuť oplývá tóny vanilky s nádechem zázvoru a vlašských ořechů.

Hlavní parametry

Značka	Camus
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Původ	Francie
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---