Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Delamain Pale & Dry Grande Champagne XO 5 cl

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 13311703 | SAP-nr.: 9069821 | EPD-nr.: 9069821 | Pris: 112,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Brut	**Alkohol**	42 %
Underdistrikt	Grande Champagne	**Sukker**	0.9 g/l



FYLDE

Vinifikasjon

Trad. prod.teknikk. Dbltdest. i enkle dest.apparater (alambic), min. 25års lagring i eik. Uten tilsatt karamell, sukker og farge.

Karakteristikk

Middels dyp brungyllen. Sitrus, nøtter, tørket frukt og urter over integrerte fattoner. Fokusert preg av blomst, urter og sitrus, nøtter og treverk, konsentrert og lang.

Opprinnelse

Delamain har oppgradert deres flaggskip Pale & Dry XO Grande Champagne. Og for en oppgradering! 100 år etter at den kom på markedetet fikk kjellermester Dominique Touteau i oppgave å utvikle den nye blenden som skal vare inn i de neste hundre. Perfeksjonisten Dominique brukte tre år før han var fornøyd, og Pale & Dry XO Grande Champagne Centenaire kom på markedet i mars 2021. Formålet med den nye blenden er å ta Pale & Dry et skritt videre, inn i fremtiden i tråd med grunnleggerne brødrene Jacques og Robert Delamains visjon, ved å ytterligere raffinere og perfeksjonere denne klassiske konjakkens karakteristiske egenskaper. Den oppgraderte blenden er nå på 42%. Det gir en høyere konsentrasjon og større dybde, men du kjenner tydelig igjen den delikate, elegante og sitruspregede stilen som er Pale & Drys signatur. Den er lagret på brukte fat i minimum 25 år i Delamains kjeller i Jarnac og er 100% brut - det vil si uten tilsatt sukker, karamell eller ekstrakter. Tidligere kom Pale & Dry 70 cl, nå er hovedvolumet på 50 cl. Den kommer også i 300 cl i tillegg til miniatyrflasken som du nå leser om.