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

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 16434301 | SAP-nr.: 9085266 | EPD-nr.: 5464300 | Pris: 1 029,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Brut	**Alkohol**	42 %
Underdistrikt	Grande Champagne	**Sukker**	1 g/l

FYLDE



Vinifikasjon

Modnet på brukte fat i 20-25 år i Delamains kjeller i Jarnac. Ikke

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 flaggskipet 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 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 20-25 år i Delamains kjeller i Jarnac og er 100% brut - det vil si uten tilsatt sukker, karamell eller ekstrakter.