Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vallein-Tercinier Cognac Fine Champagne Napoléon Vieille Réserve

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 425101 | SAP-nr.: 9025921 | EPD-nr.: 9025921 | Pris: 1 159,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	**Druetype**	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Tradisjonell	**Alkohol**	40 %
Underdistrikt	Fine Champagne	**Sukker**	3,0 g/l



FYLDE

Karakteristikk

Dyp brungyllen. Frukt, marmelade, mineraler, lær og krydder. Kandisert frukt, plommer, søte mørke bær og sjokoladebønner. Lakris og lær i avslutningen.

Vinifikasjon

Dobbeldestillasjon med bunnfallet. Blanding av ti årganger mellom 1982 og 1996, ca 10% av hver.

Opprinnelse

Dette er en Fine Champagne Cognac som består av eaux-de-vie fra Petite, Fins Bois og Grande Champagne-regionene - kjent for sine kalkholdige jordarter, noe som fører til høy syrlighet. Blenden består av mellom 15 og 25 år gammel cognac som er destillert på tradisjonell metode og lagret på Limousin eikefat. Cognacen kombinerer en ung, "ferskpresset" karakter med en rik fløyelsmyk smak; ofte typisk for eldre konjakk. Den faller inn i Napoleons alderskategori, som er en garanti for mange års håndverk og nøye overvåking av eaux-de-vie. Navnet dateres tilbake til Napoleonstiden, da den franske keiseren tok med seg konjakkkasser til øya St Helena under eksil. Denne flasken er en hyllest av huset til Vallein-Tercinier, som nøye har kombinert det gamle med det nye.