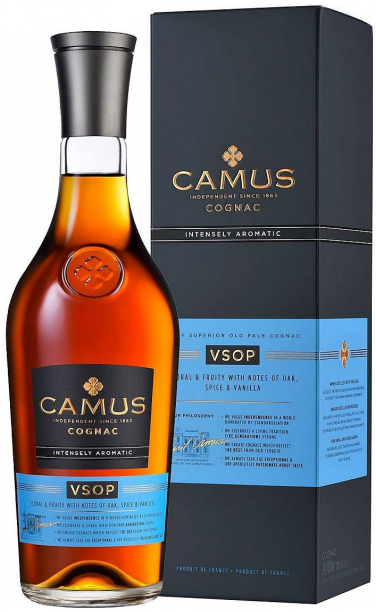
Camus cognac VSOP Intensely Aromatic panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARO0140

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Camus cognac VSOP Intensely Aromatic panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru

Popis

Objevte neobyčejně intenzivní zážitek s koňakem, který posouvá hranice ovocnosti a elegance. Díky unikátní metodě destilace s kvasničními kaly a zrání v malých sudech nabízí Camus VSOP explozi květinových tónů, která promění každý doušek v nezapomenutelný rituál pro náročné. Barva: Zářivě jantarová se zlatými a měděnými odlesky. Vůně: Výrazně aromatická a květinová, plná jasmínu a fialek, které doplňuje zralé žluté ovoce a lehký dotek vanilky. Chuť: Bohatá, ovocná a dokonale vyvážená, s tóny zralých hrušek, koření a jemného dubového dřeva. Závěr: Dlouhý, hřejivý sametově hladký, s přetrvávajícím nádechem vanilky a jemného koření. Camus „VSOP Intensely Aromatic“ je mistrovským dílem, které v sobě nese hlubokou tradici a zároveň inovativní přístup k výrobě koňaku. Tento VSOP (Very Superior Old Pale) vyniká nad ostatními svou extrémní aromatickou hloubkou. Tajemství jeho úspěchu spočívá v unikátním procesu destilace, kdy se vybraná vína destilují na kvasničních kalech (on the lees). Používá se k tomu patentovaná metoda „Instensity“, při níž se během druhé destilace ručně oddělují ty nejvíce aromatické frakce, což výslednému destilátu dodává nebývalé množství esterů a bohatou ovocnost. Pro zrání tohoto koňaku vybírá rodinný dům Camus výhradně jemnozrnné sudy z francouzského dubu. Tyto sudy procházejí procesem lehkého vypálení, aby si dřevo uchovalo dostatek tříslovin a zároveň nepřebilo přirozený ovocný charakter eaux-de-vie. Zrání probíhá v malých sudech, což zaručuje vyšší kontakt destilátu se dřevem a rychlejší integraci chutí, což vede k neobyčejné jemnosti, které se jiné koňaky v této kategorii jen stěží vyrovnají. Rodina Camus si již po pět generací zakládá na tom, aby jejich koňaky odrážely to nejlepší z místního terroiru. Každá láhev VSOP Intensely Aromatic je tak přímým vyjádřením jejich nekompromisní filozofie – odmítat standardizaci a jít vlastní, nezávislou cestou za absolutní dokonalostí chuti. Zajímavost o značce Dům Camus je největším nezávislým rodinným koňakovým domem na světě, který byl založen již v roce 1863. Na rozdíl od většiny ostatních velkých značek, které spadají pod nadnárodní korporace, si rodina Camus dodnes uchovává stoprocentní kontrolu nad každým krokem výroby – od pěstování hroznů na vlastních vinicích v prestižní oblasti Borderies až po finální lahvování.

Hlavní parametry

Značka	Camus
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Přívlastek	V.S.O.P.
Původ	Cognac, Francie
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

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	Voda, vinný destilát, barviva
Výrobce	Camus Cognac, 29 rue Marguerite de Navarre, 16100 Cognac, Francie