

# Cognac De Luze XO

## Très Vieille Réserve

I 1820 grundlagde Alfred de Luze firmaet A. de Luze & Fils i Bordeaux. Alfred de Luze specialiserede sig indenfor fremstilling af og handel med vin og cognac. De Luzes velkendte varemærke blev inden længe fast inventar hos alle de europæiske kongehuse. I 1927 blev A. de Luze udnævnt til leverandør til det Kongelige Danske Hof.

De Luze tilhører i dag Boinaud familien, hvis tilknytning til Cognac området kan spores helt tilbage til 1640. Med 410 Ha marker er Boinaud i dag det største familieejede Cognac hus i Grande Champagne. Deres "Savoir-faire" og store passion for fremstilling af udsøgt, elegant eau-de-vie afspejles i De Luzes distinkte karakter.

Firmaet er beliggende i hjertet af Cognac distriktet. Høsten foregår omkring slutningen af september, begyndelsen af oktober, normalt 100 dage efter vinen har blomstret. Druerne høstes i Grande Champagne og Petite Champagne som er de to bedste områder i Cognac regionen.

De Luze XO Très Vieille Réserve er et nøje udvalgt blend af eaux-de-vie's med en gennemsnitsalder på 15 - 20 år. Dette blend giver en aromatisk, velfbalanceret rigdom, i både bouquet og smag.

### Smagsnoter:

De Luze XO Très Vieille Réserve har en skøn aroma af jasmin blomster, violer, figenkompot, mandler, svesker og valnødder blandet med krydrede toner af vanille og lakrids. Smagen er rund, fyldig og overraskende frugtig afsluttende med en lang og blød eftersmag.



### EJER:

Boinaud

### OMRÅDE:

Grand Champagne

### ALKOHOL:

40,0%

### FACTS:

Cognac 'ens historie går helt tilbage til 1500 tallet. I starten var det "koncentreret vin", som man fortyndede med vand, men efterhånden som eksporten af "vinkoncentrat" tog til, fandt man ud af, at det, der blev sendt længst væk, og derved fik længst fadlagring, blev rundt, mildt og frugtfyldt. I 1700- tallet stoppede man med at fortynde koncentratet og således så cognac som spiritus dagens lys. Cognac er kort fortalt fadlagret, destilleret hvidvin. Vinen destilleres 2 gange og lagres herefter på egetræsfade, enten Limousin eller Tronçais. Destillatet eller eaux-de-vie'en lagres i mange år og bliver løbende kontrolleret.

