

# Cognac De Luze

## X.O



De Luze har gennem årene oplevet stor vækst, og er i dag et af de førende cognac mærker i de nordiske lande, Tyskland, Holland samt USA. De Luze er en af Danmarks mest solgte mærkevare Cognacs. 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 på Boinauds egne marker i Grand Champagne og samtidig udvælger og høster de også de bedste druer på deres samarbejdspartners marker i Petite Champagne. DE LUZE Fine Champagne Cognacs er blendet med gennemsnitligt 70% Grande Champagne druer.

Farven har intet rødt skær. Dette vidner om, at der ikke er tilsat karamel. Konsistensen er fyldig, smagfuld og blød, hvilket kun er muligt at frembringe, når man destillerer ufiltreret vin. Den ældste eau-de-vie i blendet er fra Domaine Boinauds høst i 1980. Gennemsnitsalderen på blendet i flasken er 20+.

### Smagsnoter:

Duften er intens med en sjælden aroma af tørrede vinblade og egetræ, der svagt minder om duften af skovbund. De Luze XO har en tør, varm og blød smag med en dejlig eftersmag af hasselnød.



### EJER:

Boinaud

### OMRÅDE:

Grand Champagne

### ALKOHOL:

40,0%

### HISTORIE:

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.

Sølv medalje - San Francisco World Spirits Competition 2010  
Guld medalje - Les Vinalies Internationales - Paris - 2009  
Silver Best in Class - International Wine & Spirits Challenge 2009

