

CAMUS V.S. INTENSELY AROMATIC

FRANKRIG, COGNAC

GAVEKASSE

MED CAMUS
V.S. INTENSELY AROMATIC



Frugtig og aromatisk

Intensely Aromatic Very Special er dyb, gylden i glasset med ravfarvede strejf. Den er unik med sin rige frugtduft og et strejf af krydderier. Duften er præget af blomster som jasmin og violer efterfulgt af noter af frisk mango, pære og søde mandler i smagen. I eftersmagen er fine og lækre tanniner.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Camus har patent på den teknik, de kalder "Intensity", som går ud på, at de efter destilleringen manuelt udvælger "hovederne" med den bedste aromatiske kvalitet. Denne unikke metode, som adskiller sig fra standardprocessen, der bruges af andre, hvor "hovedet" systematisk gendestilleres, resulterer i en højere koncentration af estere og en mere udtalt aromatisk intensitet. De udvalgte "hoveder" blandes med Borderies eaux-de-vie og lagres udelukkende i små, let brændte egetræsfade.

Efter adskillige års lagring på egetræsfade forvandles "spritte" til Cognac. Egetræerne til cognacfadene vokser hovedsageligt i Limoges i det centrale Frankrig. Når de fældes og bruges til cognacfade, er de flere hundrede år gamle. Efter Cognac'ens lagring på egetræsfadene får den en ravgylden tone og egetræets delikate duft.

Om Producenten

Camus-familien har været cognac-producenter siden 1863 - og ekspertisen samt "hemmeligheden" der indgår i at "blende" cognac, er gennem fem generationer gået i arv fra far til søn.

Huset Camus er stadig familieejet. I dag står Cyril Camus i spidsen. Man kan nøgternt vurdere hver enkelt cognac-producent på deres ekspertise i at "blende" cognac, da denne ekspertise kun er noget, de enkelte producenter kan opnå gennem generationer og atter generationers erfaringer, og her står Camus stærkt. Som Jean-Paul Camus siger: "Alt hvad man behøver er en oldefar, en farfar og en far - der har viet hele sit liv til at producere cognac".