

CAMUS CARIBBEAN EXPEDITION

FRANKRIG, COGNAC

GAVEKASSE

MED CAMUS
CARIBBEAN EXPEDITION



Rund, elegant og aromatisk

Caribbean Expedition har en smuk mørk ravfarve med gyldne strejf. Intense aromaer af banan og pære flyder op i næsen ved første snif og efterfølges af kakaobønner og muskatnød. Smagen er en eksplosion af elegance og blødhed med en lækker dybde og med noter af eksotiske frugter efterfulgt af bløde tanniner.

Kan med succes nydes med tørret frugt eller ekstra mørk chokolade.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Camus ejer 4 destillerier, der har en samlet kapacitet på 30 millioner liter. Cognac bliver destilleret på løgformede destillationsapparater af kobber. Vinen opvarmes i destillationsapparatet, så den lette alkohol fordampes. Alkoholen fra den første "brænding" samles og destilleres for anden gang og den nye "sprit" ser dagens lys.

Efter adskillige års lagring på egetræsfade forvandles "spritte" til Cognac. Egetræerne til cognac vokser hovedsagelig 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.

Det særlige ved Caribbean Expedition er, at 10 små fade med cognac, der har lagret fire år hos Camus, sejles til Barbados, hvor Cognac'en lagrer et år i det tropiske klima. Herefter sejles den hjem til Camus i Frankrig igen, hvor den tappes på flasker. Der er kun lavet 4500 flasker.

Om Producenten

Camus-familien har været cognac-producenter siden 1863 - og ekspertisen samt "hemmeligheden" der indgår i at "blande" 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 "blande" 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".