

# Méry-Melrose, Organic Cognac VSOP

## Cognac

### Méry-Melrose Organic Cognac

Maison Méry dateres tilbage til 1851 hvor garden blev grundlagt i L'Ebaupin, en lille samling af huse i kommunen Salles D'Angles. De tilhørende vinmarker blev beplantet med flere forskellige druetyper, bl.a. Colombard. I 1946 Flytter Edouard Méry til Salles D'Angles og køber gården og dens tilhørende jord, sammen med sin hustru, Genevieve. Det er i dag fra samme gård og tilhørende marker at familien Méry destillerer og modner sin Cognac, med metoder som og viden, som de har tilegnet sig igennem mere end et århundrede. Francois Méry arvede gården efter sin far i 2003, med ambitioner om at producere og eksportere noget af den fineste Cognac i verden, ud fra 3 grundprincipper:- Kvaliteten af druer, vinmarkerne er placeret i den fineste region af Cognac, Grand Champagne.-Hans viden om, og ekspertise i at destillere og modne nogle af de fineste Cognacs i verden, viden som er gået i arv i familien igennem generationer.-Hans kærlighed og respekt for miljøet samt familiens historie og traditioner. Idéen om at overgå til økologisk produktion er af lidt nyere dato, og kommer i forbindelse med at Francois gifter sig med Mary Melrose, en kvinde fra Skotland. Mary flytter til Frankrig, og da hun bliver bekendt med hvordan man traditionelt producerer Cognac, insisterer hun på at Francois skal omlægge til økologisk produktion. Takket være Mary's standhaftighed, er både deres Cognac VS og Cognac VSOP 100% økologiske. Deres XO er på vej, det er kun et spørgsmål om at den opnår den krævede modningstid på fad.

Cognac efter familiens traditioner for Grande Fine Champagne. Denne cognac er en blanding af vin destilleret med druebærmen, modnet i mindst fem år på Limousin-fade, i familiens egne kældre. Fadene bliver herefter stukket sammen af kældermester, Francois Mery, efter særligt udvalg af de bedste reserver, for år efter år at kunne gengive den unikke stil af Mery Melrose Økologisk VSOP. Mørk rav farve. Subtile aromaer af soltørret appelsinskal, med nuancer af karamel og en antydning af vanilje. En silkeagtig struktur, der føles rund og blød i munden, med en afbalanceret og delikat finish.

#### Smagenoter:

Mørk rav farve. Subtile aromaer af soltørret appelsinskal, med nuancer af karamel og en antydning af vanilje. En silkeagtig struktur, der føles rund og blød.



#### Fakta

Årgang

Varenr.: 1007393

Område: Frankrig, Cognac

Alkohol: 40 %

Dyrkning: Økologisk

Web: [www.cognacmery.com](http://www.cognacmery.com)