

Léopold Gourmel - Carafe L - 24 Carats, Cognac

Cognac

Cognac er et destilat, der kommer fra Cognac-området i Frankrig. Det samme destilat ville kunne laves mange andre steder i verden, men må kun kaldes Cognac hvis det kommer fra Cognac-regionen. Lagringstiden definerer sammen med druernes geografiske oprindelse om Cognac'en klassificeres som VS, VSOP eller XO. VS står for "very superior" og skrives på et blend, hvor den yngste Cognac har ligget på fad i mindst to år. VSOP, "very superior old pale", kræver, at den yngste del af blended minimum har fadlagret i 4 år. Her er træet, der bruges til fade dog væsentligt ældre. Sidst er klassifikationen XO, "extra old", hvor den yngste Cognac i blended er mindst 6 år gammel, men i gennemsnit har det samlede blend ligget på fag i omkring 20 år.

Léopold Gourmel

Léopold Gourmel er blandt Cognacs mest anerkendte producenter og er især kendt for sin omhyggelige og meget personlige Cognac-stil. Han kaldes "Cognac'ens vinbonde", da det i høj grad er råmaterialet, altså druedestillatet, han er uhyre omhyggelig med. Léopold Gourmel har lidt over 80 hektar vinmarker i det lille og bakkede område, som er kendt under navnet 1. Cru Fins Bois. Leopold Gourmel's Cognac kendes som lidt blødere og fyldigere end de mest kendte og ordinære Cognac'er, og det kommer sig bl.a. af, at hans vinplanter står ca. 3 gange tættere end gennemsnittets. Det gør at planterne bliver "stressede" og producerer 5-6 gange færre druer end de andre – resultatet er, at mosten bliver mere koncentreret. Léopold Gourmel er desuden kendt for ikke at blande årgangene i sin Cognac.

24 Carat henviser til, at denne Cognac har lagret 24 år på egetræsfade. Det er en Premier Cru Grande Champagne. Den gyldne farve kommer fra lagringen og denne Cognac får ikke tilsat karamel. Denne Cognac har et utroligt forfinet udtryk - med fyldige og bløde noter af blomster, havtorn og nødder. Den fremstår blød som silke i munden med liflige noter af blomster.

Navn:	Carafe L, navnet henviser til den smukke karafel Cognac'en leveres i, med bogstavet L, som en refererer til Leopold.
Vinifikation:	24 års lagring på Limousin-egetræsfade.
Smagenoter:	Denne Cognac har et utroligt forfinet udtryk - med fyldige og bløde noter af blomster, havtorn og nødder.



Fakta

Årgang

Varenr.: 1004204

Område: Frankrig, Cognac, Cognac

Alkohol: 40 %

Kategori: Kraftig og intens

Web: www.leopold-gourmel.com