Léopold Gourmel - Age du Fruit - 10 Carats, Cognac

Cognac

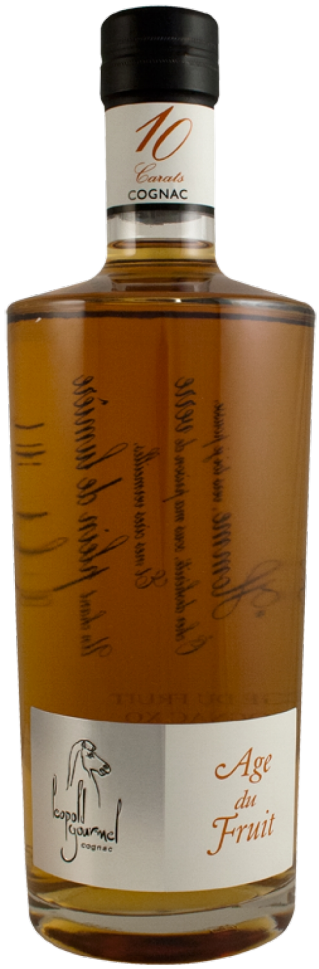
Cognac er et destilat, der kommer fra Cognac-området i Frankrig. Det samme destilat ville kunne laves mange andre steder i verden, men må kun kaldes Cognac hvis det kommer fra Cognac-regionen. Lagringstiden definerer sammen med druernes geografiske oprindelse om Cognac'en klassificeres som VS, VSOP eller 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.

Denne Cognac har fået tilnavnet "Age du Fruit", oversat Frugtens Periode og karat 10 som hentyder til ungdommelig, frisk og let stil. Age du Fruit er en utrolig frisk Cognac med noter friske mandler, citroner, og en let bitterhed i næsen. Smagen afslører appelsiner, abrikos samt appelsin- og citronskal. Aldersmæssigt omkring 8-9 år afhængig af den årlige udvælgelse. Dvs. at Age du Fruit har lagret det samme antal år som en XO. Smukt struktureret og rig på de gyldne frugter. Nuanceret kompleksitet giver lang, vibrerende eftersmag.

Navn:	Age du Fruit betyder Frugtens Periode og kommer af den frugtnote, der kommer til udtryk, når Cognac'en har denne alder
Vinifikation:	8-9 år på Limousin-egetræsfade
Smagenoter:	Frisk, let, velstruktureret Cognac med elegante citrusnoter i både smag og næse.
Rating:	
	SF Spirit Competition 2 x Guld



Fakta

Årgang

Varenr.:	1012723
Område:	Frankrig, Cognac, Cognac
Alkohol:	41 %
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.leopold-gourmel.com