

# Léopold Gourmel - Age des Epices - 20 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.

Perioden med krydret smag. 20 Carats Leopold Gourmel Age des Épices er synonym med vinter. Age des Épices betyder oversat Den Krydrede Periode. I næsen findes noter af sødme fra fadet, honning, læder. I smagen, rund og meget kraftfuld, krydret på tungen, peber, koriander og spor af kaprifolium og tobak. Silkeblød eftersmag med høj kompleksitet af nellike, ingefær og karamel. En favorit for Cognac aficionados. Helt fantastisk eftersmag. Ublended og uden tilsat farve, som alle Léopold Gourmels andre Cognac'er. Lagret i ca. 20 år på egetræsfade, som de 20 karat hentyder til.

Navn:	Betyder Den Krydrede Periode og henviser til, at når Cognac'en når denne alder får den en krydret tone.	
Vinifikation:	20 år på Limousin-egetræsfade.	
Smagenoter:	Rund, kraftfuld, krydret, høj kompleksitet. En top-Cognac for aficionados.	
Rating:	SF Spirit Competition	2 x Guld



## Fakta

Årgang	
Varenr.:	1012728
Område:	Frankrig, Cognac, Cognac
Alkohol:	43 %
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	<a href="http://www.leopold-gourmel.com">www.leopold-gourmel.com</a>