

# Léopold Gourmel - Premières Saveurs - 6 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.

6 Carats henviser til, at denne cognac har lagret i 6 år på egetræsfade. Den gyldne farve kommer fra lagringen og denne cognac bliver ikke farvet med karamel. Dens alder svarer til en VSOP. Premières Saveurs 6 Carats afslører aromaer, der spænder over hele spekteret af frugt. Den viser toner som pære, fersken og en smule citrus. Smagen er elegant, blød og et snert af vanille. Man får her en meget stringent og fuldstændig stilren Cognac.

Navn:	Premières Saveurs betyder De Første Smage og henleder til de tidlige smagsnuancer, Cognacen får fra fadet
Vinifikation:	6 år på Limousin-egetræsfade
Smagenoter:	Stilren, elegant med frugtige noter. En smule citrusfrugt



## Fakta

Årgang

Varenr.: 1012734

Område: Frankrig, Cognac, Cognac

Alkohol: 40 %

Kategori: Let og elegant

Web: [www.leopold-gourmel.com](http://www.leopold-gourmel.com)