Cognac Le Caillou V.S.

- Frankrijk

Le Caillou V.S. Cognac is een ambachtelijk geproduceerde cognac uit de prestigieuze Cognac regio in Frankrijk. Deze verfijnde eau-de-vie wordt gemaakt van witte druiven, voornamelijk Ugni Blanc, die groeien op kalkrijke bodems - ook wel bekend als ?cailloux? (kiezelstenen), waaraan de cognac zijn naam ontleent. Le Caillou is een kleine producent die zich onderscheidt door traditionele distillatiemethoden en langdurige vatrijping op Frans eikenhout, wat zorgt voor diepgang, elegantie en balans. De stijl is klassiek en evenwichtig: fruitig, licht kruidig, met zachte houtinvloeden en een zijdezachte textuur. Le Caillou Cognac wordt gemaakt met oog voor finesse, en biedt een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding binnen het ambachtelijke cognacsegment.



Proefnotitie

Goudkleurig in het glas. In de neus fijne aroma's van abrikoos, perzik, vanille, kaneel en geroosterd eiken. De smaak is rond en soepel, met tonen van gedroogd fruit, subtiele specerijen en lichte karamel. De afdronk is zacht, warm en aanhoudend, met een mooie balans tussen fruit en houtinvloeden.

Drinken bij

Heerlijk om puur te drinken op kamertemperatuur, eventueel bij pure chocolade, gedroogd fruit, een sigaar, of als digestief na een mooi diner. Ook geschikt voor een klassieke cocktail zoals een Sidecar of een Vieux Carré.

Houdbaarheid

Cognac heeft een onbeperkte houdbaarheid. Eenmaal geopend blijft de smaak jarenlang goed, mits koel, donker en rechtop bewaard in een goed afgesloten fles.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl