ABK6 VS Cognac Grande Champagne

Beschrijving

Cognac is een van de meest beroemde distillaten ter wereld. Het is een beschermd product dat enkel mag gemaakt worden in het zuidwesten van Frankrijk in de Charenteregio. Cognac wordt gestookt uit wijn waarvoor verschillende druiven worden gebruikt. De belangrijkste druif is ugni blanc, een druif die ook voorkomt in Italië. Sinds 1909 is de streek erkend als appellatie. Het gebied is onderverdeeld in zes deelgebieden, volgens de kwaliteit van de bodem en terroir. Daarin worden de kleinste subregio sGrande Champagne en Petite Champagne aanzien als de beste herkomst. De tweevoudige distillatie gebeurt in een koperen Alambic Charentais. De grote finesse van Cognac komt niet alleen van de bodem en druiven, maar vooral ook door de rijping in houten vaten. We onderscheiden VS (Very Special) voor Cognac minstens 3 jaar rijpt, VSOP (Very Superior Old Pale) voor Cognac die minstens 5 jaar rijpt. Cognac die minstens 10 jaar rijpt krijgt als naam VO (Very Old), Napoleon, Hors d âgeof Tres Vieux. Sinds 2018 bestaat ook Cognac XXO (Extra Extra Old). Deze Cognac heeft minstens 14 jaar gerijpt. Fine Champagne heeft geen verouderingsvermelding, het is een geografische aanduiding voor een menging van Cognac uit Grande en Petite Champagne.

Domein:	ABK6
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuidwesten
Appellatie:	Cognac
Alcoholgehalte:	40%
Inhoud:	0,7L