Delamain Vesper X.O., Cognac Grande Champagne, Delamain & Co, Jarnac, Frankrig

Siden grundlæggelsen i 1824 har Delamain opnået stor anerkendelse blandt kendere for den unikke kvalitet. I dag vedligeholder Delamain den gamle tradition om håndværksmæssig perfektion - og vægter den meget højere end den kommercielle prioritet. Delamain siger følgende om deres Cognacer: "Delamain starter, hvor andre Cognacer slutter", og med det menes, at Delamains egne Cognacer kun findes i X.O.

Delamain har ikke deres egne marker. De opkøber den fineste kvalitet af ublandede Cognacer, fra de bedste producenter i Grande Champagne regionen - det område der producerer de fornemmeste Cognacer. Ung og ublandet lagres de i mange år (20, 30, 40 eller 55 år) på gamle egetræsfade, i Delamain's egne kældre nær Charente-floden i byen Jarnac.

Når så den ublandede Cognac har opnået sit fulde potentiale, udvælges de som har den ønskede og særlige modenhed, elegance og duft, for således at få den perfekte balance i den færdigblandet Cognac. Før aftapningen på flaske, lagres den færdige Cognac på fade i yderligere 2 år, for at opnå en raffineret og afrundet smag.

Delamain Vesper X.O.

Efter blend har Vesper en alkoholprocent på 50% og for at reducere den ned til 40% tilsættes "vieilles faibles", som er meget gammel og svag Cognac, der kun indeholder 15% alkohol. Resultatet er en blød, rund, men fyldig og kraftig Cognac med en lang eftersmag af vanilje og med bouquet af parfume, tørrede vindruekerner og vanilje.

Oprindelse

100% Grande Champagne.

Blend

Blend af 30 til 40 år gamle Cognacer. (Gennemsnitsalder 35 år).

Lagring

Det færdige blend lagres i 2 år på 350 liters fade, som er lavet af fransk Limousine egetræ.

Alkoholprocent

40%.

Johs. M. Klein Distribution A.S.
Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886
Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk