

DRINKS.

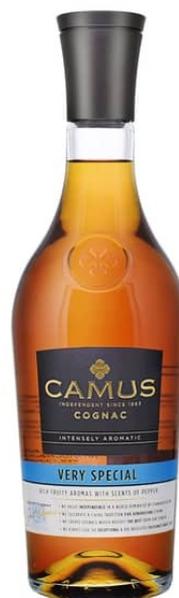
Camus VS Very Special 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500189
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Borderie, Cognac
Embouteilleur	Camus Wines & Spirits, 9 avenue Raymond Manaud, F-33520 Bruges, France
Marque	Camus
Type	Cognac
L'usage	Pur ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Arômes floraux intenses de jasmin et de violette au nez. En bouche, des notes fruitées de mangue, de pêche et d'amandes douces, complétées par des tanins délicats.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Maturation en petits fûts de chêne français à pores particulièrement fins
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

La maison de cognac Camus de Borderie, dans la région de Cognac, en France, en est maintenant à sa cinquième génération de production de cognacs premium. En 1863, la société a été fondée par Jean-Baptiste Camus en tant que groupe de distribution de cognacs provenant d'une grande variété de maisons - ceux-ci étaient alors commercialisés sous le nom de "La Grande Marque". Aujourd'hui, Camus est dirigé par Cyril, le descendant direct de Jean-Baptiste. Sur 180 hectares, on produit les crus les plus petits et les plus rares, qui donnent généralement des cognacs aux notes intenses et florales. Le fleuron de la société est son cognac Borderie XO, qui est le premier cognac provenant exclusivement d'eaux-de-vie de Borderie. Le Camus Very Special a une très forte concentration d'esters, qui lui confèrent des arômes intenses d'été, de fruits et un soupçon d'épices. Il s'agit d'un assemblage soigné d'eaux-de-vies qui reflètent les principaux arômes du terroir charentais et se caractérisent par de riches arômes de fruits avec des notes épicées. Son profil est le résultat d'une distillation spéciale qui met spécifiquement en valeur les composants aromatiques. Bien entendu, cette qualité s'accompagne d'une dégustation minutieuse par le maître de chai tout au long de la période de maturation afin de garantir la combinaison parfaite de fûts pour l'"assemblage final" de ce cognac intensément aromatique. Ce cognac a été récompensé d'une médaille d'or à la World Spirits Competition de San Francisco.