DRINKS.

Camus VSOP Borderies 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800937
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'âge	Au moins quatre ans d'âge
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: très aromatique. Bouche: avec des notes de chocolat au lait, de zestes d'orange et d'épices. Finale: très longue.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Distillé à partir d’Eaux-de-Vie Borderie.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2015: Double-Or International Spirits Challenge 2014: Argent
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La maison de cognac Camus de la Borderie, dans la région de Cognac en France, produit aujourd'hui des cognacs de haute qualité dans sa cinquième génération. En 1863, la société a été fondée par Jean-Baptiste Camus en tant que groupe de vente de cognacs provenant de différentes maisons - ceux-ci étaient ensuite commercialisés sur le marché sous le nom de «La Grande Marque». Aujourd'hui, Camus est mené par Cyril, le descendant direct de Jean-Baptiste. Sur 180 hectares, les crus les plus petits et les plus rares sont produits, qui donnent généralement des cognacs aux notes florales intenses. Le fleuron de l'entreprise est le cognac Borderies XO, premier cognac exclusif disponible sur le marché à partir des Eaux-de-Vies-Borderie. La Borderie est le plus petit des domaines et possède un sol particulièrement riche en calcaire et en silex. Le cognac Camus Borderies est produit en distillant soigneusement le Borderie-EdV de la plus haute qualité, puis il mûrit en fûts de chêne particulièrement pauvres en tanins et calcinés selon une technique spéciale.