



Chateau de Beaulon Cognac VSOP

OMSCHRIJVING

Chateau de Beaulon is gebouwd in de 15e eeuw. Het is al 4 eeuwen een haute couture wijndomein van 92ha waar men Cognac en Pineau des Charentes produceert. Christian Thomas is er sedert 1965 gepassioneerd eigenaar. Sedert de 17e eeuw verbouwen ze edele Bordelese druivenrassen zoals Folle blanche, sauvignon blanc, semillon, merlot, cabernet sauvignon en colombard waar de andere wijnbouwers enkel met uni blanc werken. Het domein produceert enkel Cognac en Pineau des Charentes van het hoogste niveau om ze daarna te lageren in hun uitgestrekte kelders. Er is een ruim arsenaal aan oude destillaten voorhanden. Jaarlijks produceren ze 300 barriques Cognac en 500 barriques Pineau des Charentes, in totaal ouderen ze een equivalent van 2.000.000 flessen.

Cognac

Alle Cognac is gedestilleerd in "copper pot stills" en jaren gelagerd op Limousin Tronçais eiken vaten, gemiddeld 2 tot 3 keer langer dan wat wettelijk verplicht is. Ze geven deze Cognac delicate aroma's van bloemen, geconfijte sinaas, rozijnen, en rijke fruitaroma's.

CATEGORIE

Cognac

LAND VAN HERKOMST

Frankrijk

STREEK

Charente-Maritime

GERECHT

DESSERT
chocolade (gebak, moelleux, mousse, javanais)
fruit gebak (slagroom)
romig (crème brulez, crème caramel, panna cotta, slagroomgebak)

JAARTAL

7 ans

DOMEIN

Chateau de Beaulon

INHOUD

0.70L

DRUIF

colombard, folle blanche, montils

AFSLUITING

kurk