



www.amkanordic.com

## LHÉRAUD VS



<b>Producent</b>	Lhéraud Cognac
<b>Ursprung</b>	Cognac, Frankrike
<b>Varunummer</b>	X5366113201
<b>Druva</b>	Ugni Blanc, Folle Blanche och Colomard.
<b>Alkoholhalt</b>	40%
<b>Sockerkhalt</b>	<2 gram / liter
<b>Storlek</b>	700 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Smaken är eldig, fyllig och fruktig med inslag av russin, vanilj och crème brûlée.
<b>Passar som</b>	Digestif eller drinkar.
<b>Framställning</b>	Druvorna har odlats i Fine Petite Champagne. Pressning sker traditionellt i horisontella pressar och jäsningen sker i stora gamla ekfat. Vinet destilleras två gånger i enkelpanna (charentais). Spriten har därefter lagrats i 270 och 450 liters ekfat, under tre år.
<b>Om producenten</b>	Familjen Lhéraud har odlat druvor i Cognac sedan 1680. Odlingsarealen är 55 ha och ligger i det kända området Petite Champagne. Här odlas Ugni Blanc, Colombard och Folle Blanche. Initialt odlade man druvor och destillerade Cognac som man sålde till de stora märkena i området. För snart ett halvt sekel sedan bestämde sig Monsieur Guy Lhéraud dock för att börja producera Cognac under sitt eget namn.
<b>Övrig information</b>	Företaget ägs och drivs fortfarande av familjen och är en av få producenter i Cognac som har tillåtelse att göra Vintage Cognac. Man använder bara druvor från sin egen gård och all Cognac från Lhéraud är av så kallad "single vineyard".