

Våra Cognac

Médéric Tiffon grundade 1875 cognacshuset Tiffon i regionen Grande Champagne. Huset anlades vid floden Charante i byn Jarnac under en tid då endast ett 30-tal cognacshus existerade. Namnet Braastad kommer från Sverre Braastad som 1899 flyttade från Gjøvik, norr om Oslo, till Cognac för att arbeta för cognacshuset Bisquit. Sverre gifte sig sedermera med Edith Rousseau, barnbarn till Médéric Tiffon. 1919 tog Sverre och Edith över driften av företaget och släkten Braastad har stannat där sedan dess. Idag är det i allra högsta grad ett av de få äkta cognacshus som existerar. De skördar sina egna druvor, destillerar, lagrar och buteljerar själva.

Braastad VS

40%

16:-/cl

Braastad VS är cognac som är sammansatt av speciellt utvalda element i huvudsak från distiktet Fins Bois. Den lagras i minst 2 år på ekfat av limousine, men snittåldern är 4 år. Den har även delar i sig som är hela 12 år gamla för att ge den komplexitet.

Druvig doft med fatkaraktär, inslag av örter, aprikos, hasselnötter, apelsinskal och kakao. Smaken är mjuk med viss eldighet.

Braastad VSOP Réserve

40%

18:-/cl

Braastad VSOP Réserve består av cognac utvalda från distrikten Petite Champagne och Fins Bois. Snittåldern på Braastad VSOP är ungefär 8 år och har vid flera tillfällen blivit belönad med guldmedalj i internationella tävlingar.

Elegant, komplex arom med blommiga toner och en väl integrerad ek som ger en mild och rund cognac med trevlig fyllighet. Eftersmaken är mjuk och lång.

Braastad XO

40%

20:-/cl

Braastad XO Fine Champagne består av cognac som är upp till 25 år gamla och har en snittålder på strax under 20 år. Braastad XO är av typen Fine Champagne, vilket betyder att minst hälften av destillaten kommer från Grand Champagne och resterande från Petite Champagne.

Druvig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av aprikos, örter, choklad, hasselnötter och vanilj. Smakrik, balanserad och komplex med antydning till sötma. Eftersmaken är lång och rik med fint avrundad fruktighet.



Våra Cognac

Övrig Cognac

Rémy Martin VSOP

40%

22:-/cl

Rémy Martin V.S.O.P. är världens mest sålda V.S.O.P. Den är en Fine Champagne Cognac, en beteckning förbehållen cognac som tar sina druvor från de två främsta områdena i Cognacsdistriktet, Grande Champagne och Petite Champagne. För att få klassificeras som Fine Champagne Cognac måste minst 50% av andelen druvor komma från regionen Grande Champagne och resterande från Petite Champagne.

Fruktig doft med toner av vanilj, nöt, viol och rosor. Aromer av lakrits och limousinek i en angenäm förening. Smaken är fruktig med bra balans mellan sötma, syra och bitterhet.

Rémy Martin XO Excellence

40%

62:-/cl

Fine Champagne Cognac är en utsökt blandning av eau-de-vie från Cognacsregionens hjärta, Grande Champagne och Petite Champagne. Från Grande Champagne kommer en eau-de-vie av högsta kvalitet som kräver mycket lång lagring för att dess fulla potential ska komma fram. Lagringstiden för den yngsta eau-de-vien är minst 10 år och för den äldsta upp till 37 år. Doften av jasmin och söt iris harmonieras med fruktigheten i mogna fikon, kanderade apelsiner och plommon med inslag av kanel och smörkola. Smaken är komplex, mjuk och fyllig med mogen fruktighet och eldig arom.

Camus Borderies XO

40%

98:-/cl

Camus Borderies är en Fine Champagne (druvorna kommer från minst 50 % Grande Champagne, resten från Petite Champagne). Mer än hälften av druvorna kommer från Camus egna odlingar, inte från deras underleverantörer. Lätt fruktig doft. Mycket len, mjuk smak med toner av persika

