



Lhéraud

Lhéraud Cognac Extra

I 1680 begyndte Alexandre Lhéraud at dyrke jorden i landsbyen Lasdoux, tæt ved Cognac i Charente. Siden har produktionen af kvalitetscognac udviklet sig.

Fremgangsmåden til produktion af Cognac Lhéraud, også kaldet "Livets vand", er ældgammel, og den forbliver familiens dygtighed og er forbeholdt Guy Lhéraud.

Der er ikke tilsat karamel til nogle af Lhérauds cognac'er. De smukke farver er naturlige og stammer fra opbevaringen på egetræsfade.

Denne cognac er produceret af 100% Ugni Blanc-druer.

Den er dobbelt destilleret og er tappet på en utrolig flot karaffel.

Inden tapningen har den været lagret 30 år på 350 liters egetræsfade.

Farven er naturlig – den flotte ravgyldne tone stammer udelukkende fra egetræsfadene.

Det er en flot og velafbalanceret cognac med skøn duft samt en kompleks og lækker smag med noter af søde krydderier. Smagen hænger længe i munden.

Den er særdeles velegnet til en kop kaffe efter et godt måltid mad og ændrer sig ikke ved yderligere henlægning.

Producent:	Lhéraud
Land:	Frankrig
Region:	Petite Champagne
Type:	Cognac
Druer:	100% Ugni Blanc
Volumen:	70 cl
Kolli:	1