



Lhéraud

Lhéraud Obusto

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 store og uovertrufne cognac stammer fra det familieejede firma Lhéraud, som står for noget af det absolut bedste cognac, hvis ikke det er det bedste.

Denne cognac er produceret af 100% Ugni Blanc-druer, der er dyrket i området Petite Champagne, som er et af de absolut fornemste områder for cognacproduktion.

Cognacen er dobbelt destilleret og har været lagret på egetræsfade.

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

God fornøjelse!

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