

DANIEL BOUJU RESERVE GRANDE CHAMPAGNE

0

Land og område Frankrig

Beskrivelse

Kompleks, kraftfuld karakter med delikate og meget elegante nuancer af primært vanille og krydderier. Fremstillet på druen Ugni Blanc og lagret på nye Limousin-fade. Daniel Bouju et er en lille familievirksomhed, grundlagt i 1805 og beliggende i Saint-Preuil. Huset laver cognac i Grande Champagne, Cognacområdets absolutte "Hjerte", og råder over 25 ha vinmarker. At besøge Daniel Bouju er som at sætte tiden lidt i stå - hele produktionen foregår i det lille landbohus' tilhørende lade og - man fristes til at sige - redskabsskur. Daniel Bouju er et stærkt bevis på, at småt er godt - hos ham er masseproduktion og industriel produktion bandlyst. Her er det detaljerne, der tæller: Cognacen destilleres på en 16,5 hl. still og fadlagres på helt nye små fade Limousin-fade, hvorved den tager karakter gennem flere års naturlig udvikling på fad og ikke ved hjælp af kunstige tilsætninger som karamel eller sukker. Daniel Boujus generelle kendetegn er en mørk, finesserig og karakterfast smag, der i VSOP-kvaliteten er rund og fyldig med udviklede tanniner og en lang eftersmag med frugtrige, krydrede nuancer. Forskellen i de forskellige cognacer ligger i lagringen, der er mellem 5 og 80 år, afhængigt af den enkelte produkttype. Herudover fremstiller Daniel Bouju også den for området så kendte specialitet, Pineau des Charentes. Den oprindelige opskrift på Daniel Boujus cognac blev lavet i 1804, og det er stadig den, der danner grundlag for produktionen i dag. Ingen hokus pokus. Men selvfølgelig en lille hemmelighed i fremstillingen. Vil man have kraftig, mørk og tung cognac, skal råmaterialet være sure druer høstet tidligt, og som tidligere nævnt: Ingen tilsat karamel, kun den ægte farve fra fadlagringen. Og så er Boujus cognacer ikke engang dyre - tværtimod!



 **Taastrup Ny Vinhandel**
- Vestegnens største udvalg