

Ranska. AOC Cognac

FERRAND 10 GENERATIONS

”Sauternes-tynnryviimeistelty konjakki”

Tarina Tämä konjakki on kunnianosoitus Maison Ferrandin 10. sukupolven historialle, pioneerinaan 1630 konjakin parissa aloittanut Elie Ferrand. 1er Cru de Cognacin rypäleet kasvavat parhaalla Grande Champagne -alueella. Tisle kypsyy ranskalaisissa tammitynnyreissä, ja osa konjakista viimeistellään vielä Sauternes-tynnyreissä vähintään vuoden verran, minkä jälkeen lopullinen cuvée tehdään. Juuri tämä kaksoiskypsytyks on Ferrandin erikoisuus. Erikoisuus on Sauternes-tynnryviimeistely, jonka ansioista tuote on erittäin vivahteikas ja tuo konjakkiin hunajaa ja kukkaisuutta. Tyyliltään nuorehkon konjakin toinen erikoisuus on 46% alkoholipitoisuus. Kaunis pakkaus houkuttaa antamaan juuri tämän tuotteen lahjaksi laatukonjakin ystäville.

Tuottaja Maison Ferrand syntyi 1989 Alexandre Gabrielin ja ikiaikaisen konjakintuottajaperheen kohtaamisesta. Alexandre Gabrielin päätti tuoda Maison Ferrandiin uuden elämän ja tehdä Ferrand konjakista maailman paras. Hän halusi säilyttää ammoiset, käsityötaitoon perustuvat tuotantotavat, jotka olivat eri maailmasta kuin massatuotanto ja palauttaa kiinnostuksen konjakin hienoimpaan ilmentymään – Grande Champagneen, joka on konjakin paras ydinalue. Aitous ja luonteikkaus ovat Maison Ferrandin toiminnan ydinarvot ensi kädessä konjakin tuotannossa, toisaalta myös muissa jaloissa väkijuomissa kuten aivan erityisellä tavalla tuotetussa ginissä. Konjakin valmistus perustuu sen pohjana olevan viinin tuotannon sykliin ja siksi tislauksennut olivat toimeettomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislaukselaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauksennut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdy. Vuonna 1166 sistersiaaninunkit perustivat Île de Ré'n saarelle Chateliersin luostarin, josta tuli konjakin tislauksen keskus. Vuonna 1989 Alexandre Gabriel loi Claude Chatelier -konjakin, joka tislataan parhaiden konjakkialueiden huippulaatuisten tarhojen viineistä, käsityönä vanhaan tapaan.



VÄRI Kullanruskea

TUOKSU Mausteista hedelmäkakkua, rusinaa, aprikoosia, kookosta ja toffeeta. Tuoksu taittuu ruusun, appelsiinin kukan, muskottipähkinän ja inkiväärin vivahteiksi

MAKU Pyöreä, tamminen, pippurinen. Vivahteikas maku kehittyä paahdetun päärynän, hunajan, Muscat-rypäleen ja ananaksen suuntaan. Lopussa neilikkaa

KÄYTTÖVINKIT Sellaisenaan tai tee klassikko-cocktail Old Fashioned!

VIINITYYPPI Konjakit
RYPÄLEET Ugni Blanc 100%
VALMISTUTTAJA Maison Ferrand
ALKOHOLIPITOISUUS 46%

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Luonnonkorkki
PULLON KOKO 0,5 l
TUOTENUMERO 125045

