Ranska

FERRAND SELECTION DES ANGES COGNAC

”Super Premium Grande Champagne 1er Cru de Cognac”



Tarina Ferrandin omistaja ja master distiller Alexandre Gabriel on saanut inspiraation Selection des Anges konjakkiin Grande Champagne alueen perinteistä viinin ja konjakinvalmistuksessa, maaperäin ja ilmaston sopivuudesta, sekä perinteikkäästä konjakinvalmistuksesta ja varastoinnista. SDA on valmistettu 100% ugni blanc rypäleestä. Tisleiden keski-ikä on yli 25 vuotta. Vanhemmat ja nuoremmat tisleet vahvistavat juoman aromimaailmaa. Ferrand Selection des Anges eli Enkelten osuus, tarkoittaa sitä osaa tisleestä, joka haihtuu tynnyrikypsytyksen aikana. SDA kypsyy vuosikymmeniä kosteissa kellareissa, joiden mustuneet seinä muistuttavat tästä taivaille katoavasta nektarista. Pullon koristeellinen metallikorkki on kunniaosoitus Maison Ferrandin edelliselle omistajalle, Elie Ferrandille. Korkki on kopio hänen kävelykeppinsä kahvasta, joka näin vartioi pullon sisällä olevaa aarretta

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 luonteikkuus 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 tislauspannut olivat toimettomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislauslaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauspannut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdy. Vuonna 1166 sistersiaanimunkit 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 Meripihkanruskea

TUOKSU Briossinen, rusinainen, hunajainen, vaniljainen, aprikoosinen, hennon yrttinen, ruusun- ja jasmiininkukkainen.

MAKU Täyteläinen, iäkäs, lämmin, tamminen ja mausteisen pippurinen, kypsän hedelmäinen, kookospähkinäinen, mantelinen ja yrttinen.

KÄYTTÖVINKIT Meditaatiokonjakki, nautittavaksi hyvässä seurassa.

VIINITYYPPI	Konjakit	**PAKKAUSKOKO**	3 pll
VALMISTUTTAJA	Maison Ferrand	**PULLONSULJENTA**	Kierrekorkki
ALKOHOLIPITOISUUS	41,8%	**PULLON KOKO**	0,7 l
		TUOTENUMERO	125061