

Ranska

DRY CURAÇAO TROPICAL

”Klassinen appelsiinisitruslikööri rommipohjalla!”

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 tislauksessa on ollut toimittomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislaukselaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauksessa on ollut 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 Meripihkanoranssi

TUOKSU Lämpimän rommiarominen, mausteinen, sitruksinen ja kukkea.

MAKU Makea, täyteläinen, melassinen, tumman suklainen, appelsiininen, mandariini ja sitruuna-arominen.



VIINITYYPPI Liköörit
VALMISTUTTAJA Maison Ferrand
ALKOHOLIPITOISUUS 40%

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Kierrekorkki
PULLON KOKO 0,7 l
TUOTENUMERO 125077

