

Daniel Bouju XO Empereur 40% 25år

Daniel Bouju är en familjeägd gård belägen i den lilla byn St Preuil, Grande Champagne i Cognac. Daniel Bouju har producerat cognac av högsta kvalitet i över 200 år. Man använder endast destillationsapparater på 1600 liter vilket gör att cognacen blir oerhört kraftfull med härliga toner av fat, torkad frukt och mocka.

*Färg:*

Djup mörk brun

*Doft:*

Rostade fattoner blandat med vanilj, torkad frukt och mörk choklad samt en liten citruston mot slutet

*Smak:*

Cognacen är stor med perfekt avvägd syra mot sötma. De kraftigt rostade faten avger en underbar ton av bränt trä blandat med söta toner av vanilj och lakrits

*Användning:*

Dricks som den är till brasan och en bra bok eller mild espresso och mörk choklad med aningen sötma

*Druva:*

Ugni Blanc

*Fat:*

Nya Limousin fat