Courvoisier Initiale Extra

Courvoisier Initiale Extra on täydellisyyden hillitty ruumiillistuma. Konjakki on voittanut lukuisia kansainvälisiä palkintoja. Harvinainen sekoitus Grande Champagne- ja Borderies –alueiden rypäleistä. Kypsytetty vuosikymmeniä, se on erittäin vanhojen eau-de-vie -tisleiden elegantti sekoitus. Tisleet on valittu huolellisesti ja sekoitettu täydellisesti. Nuorimmat tisleet ovat 35-vuotiaita, vanhimmat yli 50-vuotiaita. Master Blender *Patrice Pinet* kuvailee konjakkia:

Todella upean konjakin arvolle sopivat hienot makuyhdistelmät. Initiale Extran vanhan portviinin, tryffelin ja lämpimän hedelmäkakun aromit ovat täydellisessä harmoniassa. Vain muutama tippa konjakkia riittää tuottamaan suuhun makujen ilotulituksen, joka tuntuu viipyilevän ikuisesti.

Courvoisier – Napoleonin konjakki

Courvoisierin juuret ulottuvat 1800-luvun alkuun, jolloin Emmanuel Courvoisier ja alkoholikauppias Louis Gallois aloittivat yhteistyön Pariisin esikaupungissa Bercyssä. Vuonna 1811 Napoleon Bonaparte vieraili Bercyn varastoilla, ja legendan mukaan hän vei useita Courvoisier-tynnyreitä mukanaan St Helenalle. Englantilaiset upseerit nimesivät konjakin Napoleonin konjakiksi. Myöhemmin tuotanto siirtyi Ranskan Jarnaciin, ja laadustaan kuuluisan Courvoisierin maine kasvoi.

Napoleon III myönsi konjakille arvonimen ”keisarillisen hovin virallinen toimittaja” vuonna 1869. Tämä arvokas todistus on edelleen esillä Courvoisierin museossa Jarnacissa muiden Napoleonin esineiden seurassa. englantilainen Simonin perhe o

EDRINGTON

alkoi kehittää Courvoisierin maailmanvalloitusta. Napoleonin siluetti vakiinnutettiin konjakkipulloihin, ympäri maailmaa tunnettu Josephine-pullo esiteltiin vuonna 1950.

Courvoisierin konjakkien laatustandardit ovat tiukat, rypäleet tulevat Cognacin neljältä parhaimmalta alueelta. Courvoisier valvoo tarkasti rypäleiden valikoimista, tislausta, sekoitusprosessia ja kypsytystä. Courvoisier käyttää ainoastaan ranskalaisia tynnyreitä, ja valvoo huolellisesti tynnyreiden valmistusta. Yli 1000 viinintuottajaperhettä tekee yhteistyötä Courvoisierin kanssa, monet jo useammassa sukupolvessa. Courvoisier on ainoa konjakki, joka on saanut arvonimen *"La Prestige de la France"* korkean laatunsa vuoksi.

Valmistusmaa Ranska

Maku Erittäin syvä ja monivivahteinen. Alun tryffelin täyteläisiä aromeja seuraa portviinin ja setripuun vivahteet. Lopussa havaittavissa hedelmäkakun makua sekä kanelin, appelsiinin ja kuivattujen aprikoosien sävyjä. Pitkä ja aromikas jälkimaku.

Väri Meripihkanruskea

Tuoksu Harmoninen tuoksu, jossa portviinin, tryffelin ja hedelmäkakun aromeja.

Suosittelemme Sellaisenaan kellarimestarilasista tai jäiden kera parhaiden aromien esiintuomiseksi.

Alkoholipitoisuus 40 %

Hinta 399.00 € 70 cl

Tuottaja Courvoisier