

C O G N A C

SMAGNING

Mandag den 9. september 1991

På Skydepavillonen

Kristina de la Ferriere fra Renault

- 1) FINS BOIS - Compte: 0 - 70°  
Eau-de-vie lagret på fad i ét år.  
Dufter stadig lidt af vin samt af metal. - Helt klar.
- 2) FINS BOIS - Compte: 3 - 65°  
Lagret 3 år på fad - begyndende duft af cognac - svagt lysebrun.  
Bruges til 3-stjernet cognac.
- 3) FINS BOIS - Compte: 6 - 58°  
Lagret 10 år på fad - mere sprittet bouquet end 2).  
Kan bruges til Sort Renault blanding.
- 4) GRANDE CHAMPAGNE - Compte: 6 - 58°  
Grande Champagne er et distrikt på 12.000 ha.  
Lagret 10 år - ældes meget langsomt - fin bouquet med stor finesse.  
Er meget svær at blande (teknisk problem) - dufter af cognac.
- 5) PETITE CHAMPAGNE - Compte: 6 - 58°  
Petite Champagne betyder lille land.  
Er samme type eau-de-vie som Grande Champagne.  
Var ved smagningen bedre end Grande Champagne, der endnu ikke var udviklet.
- 6) BORDERIES - Compte: 6 - 58°  
Spor af iris - bruges kun i de allerbedste cognacer.
- 7) RENAULT - COGNAC - CARTE NOIRE - EXTRA - 40°  
Blandes af Fins Bois, Grande Champagne, Petite Champagne og Borderies.  
Når blandingen foregår er Fins Bois den yngste og Grande Champagne den ældste.

---

Renault laver ikke noget så "ringe" som 3-stjernet cognac!

V.S.O.P er lagret mindst 4 ½ år.

2,8% fordampning per år fra fadene. Husene bliver sorte af en svamp, der lever af cognac. - Fadene udvikler sig forskelligt alt efter placeringen i kælderen.

Der tilsættes 0,01% karamel lavet af rørsukker.

Efter blandingen lagres cognacen 1-1 ½ år. - Før tapningen på flaske køles cognacen for at undgå bundfald. - Den færdigudviklede cognac kan lagres næsten ubegrænset i beholdere af glas.

Cordon Bleu ligner Sort Renault mest iflg. Kristina de la Ferriere.

94% cognac eksporteres.