

Martell VSOP Red Barrel

Martell Red Barrel lagras på utvalda gamla eaux-de-viefat som får extra mjuka tanniner som respekterar cognacens delikata smak. Faten går under namnet "fûts roux" för sin röda nyans som uppstår när faten uppnått sin perfekta mognadsgrad och balans innan de är klara användning.

Doft

Intensiva dofter av gul frukt, plommon, aprikos och ljus persika.

Smak

Fin frukt som harmoniserar med ekfat och mjuka kryddor i elegant balans.

Land

Frankrike

Region

Cognac

Alkoholhalt

40%

81506
700 ml
699 SEK


Pernod Ricard Sweden



Martell produceras av druvor från de fyra främsta regionerna i Cognac. Grande och Petit Champagne ger styrka, Borderies ger fyllighet och Fin Bois ger lätthet. Borderies, det minsta distriktet i Cognac är viktigast för Martell, och det är den som ger den blommiga och mjuka ton som är karaktäristisk för Martell. Martell lagras på ekfat från Tronçais vilket skiljer från de flesta konkurrenter som lagrar på fat från Limousine. Tronçais's ek som är mer kompakt i fibrerna ger en lättare, elegantare och mer komplex cognac.

Martell räknas som det äldsta av de stora internationella cognacshusen. Martell är en världsledande cognacsfirma som odlar egna druvor samt köper ytterligare vid behov. Husets egna vingårdar om 400 ha täcker idag ca 5% av husbehovet. 1831 lanserades den första VSOP till kungen av England (då Henry IV). På den tiden var cognacen mycket mörkare (som rom) och han ville ha en ljusare cognac, därav namnet. Medelåldern för Martell VSOP är 6 år (minimiålder är 4 år).