



Hine AOP Cognac Rare VSOP 70cl

Op de oevers van de Charente is een klein team van 20 personen zeer trots zichzelf de bewakers te kunnen noemen van de 250-jarige geschiedenis van het HINE-huis. Die 250 jaren weerklinken in de bogen van de kelders, in het dikke glas van de kruiken en in de portretten van de generaties van de HINE-familie die het bedrijf sinds 1763 geleid hebben. Dit erfgoed wordt weerspiegeld in onze cognacs; een blend van verschillende karakters, een constant veranderende mozaïek met als basis de expertise van keldermeester Eric Forget. Als officiële enige leverancier van cognac voor Hare Majesteit Koningin Elizabeth II heeft HINE altijd cognacs van één oogst geproduceerd waarin ons Brits erfgoed een ernstige rol te spelen heeft. Dit komt omdat HINE aanhoudend vaten naar het Verenigd Koninkrijk verscheept, beter gekend als “Early Landed Cognac”, om onder de meest optimale voorwaarden te kunnen rijpen. Door de zeer hoge vochtigheidsgraad bekommt men eaux-de-vie die zeer licht en fruitig zijn met de karakteristieke sinaasappelschil. De diepgaande kennis van elke eau-de-vie van HINE zorgt ervoor dat onze keldermeester blends kan creëren van eenzelfde pracht. De kunst van het blenden komt zo in elke fles tot zijn recht waardoor deze hun plaats vinden op de rijkelijkste tafels en in de meest creatieve bars en waardoor cognac-kenners over heel de wereld er zich toe aangetrokken voelen.

Deze Hine Rare Fine Champagne is een volle doch zeer zachte Cognac gemaakt uit een blend van 25 Cognacs uit de Grande (60%) en Petite Champagne (40%) en rijpt 8 jaar op eikenhouten vaten.

Appellatie: Cognac AOP

Regio: Charente

Druivenrassen: Folle blanche, Ugni blanc

Inhoud: 70cl

Aroma: Aroma's van vanille, honing en eikenhout.

Smaak: Zeer vol en zacht van smaak. Fijne langdurige afdronk.

Serveren bij: Als digestief.