



Sprit

Frapin 1270

Cognac Frapin

Pris 749 kr
nr 8308401 - 700 ml

Ursprung Cognac Grand Champagne

Druvor Ugni Blanc

Alk. halt 40%

Skörd/vinifikation 4 år på fat (vilket egentligen är kriteriet för en VSOP) både torr och fuktig källare.

Smakbeskrivning förförisk och komplex fruktig doft av torkade frukter och kanderade citrusskal, marsipan och mörk dyr chokladkonfekt. Fina stråk av ädelträ förhöjer doftintrycket ytterligare. Smaken är len, viskös och balanserad, aromernas prakt återspeglas i smaken. Nyanserad fin och lång eftersmak, vilket hantverk!!!!

Passar som aperitif, cocktail och eller digestif, höjer alla fräscha cognacsdrinkar till nya nivåer. Med sin fruktiga och läcker framtoning passar den bra till och i många desserter. Smyg i några droppar i såser, soppor och kryddsmör eller patéer, smakboosta med fransk finess.

Om producenten

Familjen Frapin har bott i Grande Champagne, som ligger i sydvästra Frankrike, sedan 1270 och 21 generationer har ägnat sig åt vinodling och sedermera åt framställning av cognac.

Familjen har en rik historia, de har bl a, adlats, haft familjemedlemmar som varit ansvariga för mat och dryck på det franska hovet under Fracois I och varit apotekare för Solkungen Louis den XIV, fått sin lagerlokal designad av Gustave Eiffel, varit först med att göra multi vintage blends, haft sin Cognac ombord på Concorde och vunnit "Best Spirit in the World" av ISC (som första Cognac) .

Frapin förfogar över 300 Ha varav 240 är vingårdar, druvsorten som odlas är Ugni Blanc och uteslutande i Grande Champagne som anses vara den förnämsta delen av Cognac. Jordmånen består av kalksten och krita och ger extremt finessrik Cognac idealisk för lång lagring. De har ett litet spännande projekt om 6 Ha på gång, där de ympat en ny korsning av Ugni Blanc och Folle Blanche = Follignan på äldre stockar av Ugni Blanc.

Frapin använder sig endast av egna druvor och 350 liters Limousinfat. Eken måste vara minst 40 år och bara den nedre delen används. Efter att trädet fällts torkar det minst tre år utomhus innan man gör faten. Limousinfat ger en balanserad eksmak, samt mer tanniner, färg och arom än det andra tillåtna ursprunget av ek, från Troncais, vilket behövs för lång lagring.

Cognac är en benämning av en produkt (ett druvdestillat) från ett kontrollerat ursprung, hårt styrt av lagar och en exakt avgränsning. Inget annat druvdestillat från annat geografiskt område får benämnas Cognac.

Cognac är vinets själ, den framställs av vin som destilleras två gånger i kopparpannor om 25 hl. Från 1:a nov -31:a mars efter skörden är det påbud att destillera.

Första destilleringen heter Premier Chauffe vinet värms upp till 78° och minskar med 1/3 ABV 25%-30%. Detta tar ca 8-10 timmar, bara hjärtat sparas och huvudet och svansen bränns om med den nya vinsatsen.

Andra destilleringen Bonne Chauffe tar ca 12 timmar. Här tillvaratar man bara hjärtat av destilleringen och ansvaret övergår till källarmästaren. Dennes uppgift blir att välja fat och läge och leda in destillatet i Frapins Cognacsrike.

Redan från början bestämmer han vilken Cognac det ska bli. Vilka beståndsdelar som kommer att behövas för att upprätthålla stilen förvalta föregående källarmästares idéer och i Frapins anda skapa nya, för efterträdaren att förvalta.

Nya Fat: ger färg och arom, Roux: lite äldre fat som utvecklar Cognacen, Paradis: 40-100 åriga fat bara för de exceptionella som behöver mogna länge.

Torr källare: (en trappa upp) trägolv och under taken, torr atmosfär, vattnet i spriten förångas mer och Cognacen accentueras; ger finess och elegans. Fuktig källare: (på marknivå) stampat jordgolv, fuktigt, måttlig avdunstning; ger rund mjuk Cognac