



Lhéraud Cognac Cuvée 10 år

Producent: Guy Lhéraud
Område: Cognac
Land: Frankrig
Alkohol: 42,0

Lhéraud Cognac Cuvee 10 år

Beskrivelse af producenten

I 1680 begyndte Alexandre Lhéraud at dyrke jorden i landsbyen Lasdoux, tæt ved Cognac i Charente. I 1795 dyrkede hans søn, Augustin Lhéraud, vin på 10 ha jord, som Lensherren i Bouteville (en lille landsby nær ved Lasdoux) havde afstået som betaling for bevogtning af hans magasiner, hvor cognac i dag opbevares på egetræsfade.

I 1875 fik Augustins søn, Eugène Lhéraud, som medgift en 'Grande Champagne'-vingård samt et stykke jord til dyrkning af Cognac. Og i 1881 installerede Eugène Lhéraud det første kul- og træfyrede destillationsapparat i Charente, så han kunne dække det engelske marked. Dette marked, der var storforbruger af hvidvin, gjorde det nødvendigt at installere et destillationsapparat, så hvidvinene kunne koncentreres og deres volumen således reduceres.

Efter at have eksperimenteret i nogle år opnåede han en bedre Cognac, som familien beskyttede i kælderen på Relais de Sains Jacques de Compostelle, der under korstogene var et valfartssted for pilgrimme. I 1931 videreførte Rémy Lhéraud familiens vinavlertraditioner og udvidede vinmarken med adskillige hektarer.

I 1970 arvede Guy Lhéraud ejendommen - inklusive et meget vigtigt stykke jord til dyrkning af Cognac. Han begyndte at sælge cognacen under sit eget mærke 'Cognac Lhéraud', idet han var fast besluttet på at holde et højt kvalitetsniveau samt et fornemt sortiment.

Fremgangsmåden til produktion af Cognac Lhéraud, også



kaldet 'Livets vand', er ældgammel, og den forbliver familiens dygtighed og er forbeholdt Guy Lhéraud. Der er ikke tilsat karamel til nogle af Lhérauds cognac'er. De smukke farver er naturlige og stammer fra opbevaringen på egetræsfade.

Kontaktinformation
Cognac Guy Lhéraud
Lasdoux
16120 Angeac Charente
Frankrig
www.cognac-lheraud.com