



Hine XO Cigar Reserve Cognac

Omschrijving

Appellation Cognac Contrôlée XO Een blend van twintig eaux-de-vie geproduceerd met Grande Champagne, Petite Champagne en Fins Bois druiven. Gemaakt door Bernard Hine en Nicholas Freeman (Hunters & Frankau) in hun zoektocht naar de perfecte match tussen de meest expressieve sigaren en House of Hine cognacs.

Cigar Reserve is een uitnodiging om een Gauguin-achtige reis te maken door kostbaar hout en zoete kaneel. Rijk en corpulent van karakter, de exotische aroma's verraden een voorliefde voor avontuur. De diepe ambertonen duiden op een cascade van aromatische complexiteit: pittige specerijen – verse peper en tabak – onderstrepen noten van walnoot, honing en licht geroosterde smaken. Discreet omhult hij het gehemelte en is de perfecte metgezel voor de eerste trekjes van een krachtige en geurige sigaar. Cigar Reserve is een onderscheidende uitdrukking van de expertise van het huis, waar een melange van meer dan vijftien jaar gerijpte eaux-de-vie een uitwisseling ondersteunt met een andere geweldige smaaksensatie: de sigaar.



Meer informatie

Producent	Hine Cognac
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Sterke dranken / Wijnhuizen / Cognac / Frankrijk / Hine Cognac /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Cognac
Druiven	
Volume	0.75
Rijping	Minstens 10 jaar gerijpt op eikenhouten vaten
Foodpairing	Ideaal als digestief

Domein-info

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.