CAMUS LA GRANDE MARQUE

Accords mets et vins

Détails

Domaine : CAMUS
Degrès : 40 %
Packaging : 1 bouteille
Appellation : AOP Cognac

Caractéristiques

Terroir : Bois à terroir

Dégustation

Robe : Jaune paille aux reflets dorés ambrés
Nez : Frais, vif et marin. Notes fumées, de pain toasté avec une pointe de miel.
Bouche : Un équilibre doux et subtil entre des notes fumées et des saveurs de fruits confits.

HISTOIRE DU DOMAINE

CAMUS est une maison familiale, indépendante depuis 1863, forte de 5 générations qui partagent et perpétuent une même philosophie, sans aucun compromis. Guidés par la passion, nous sommes des artisans en quête permanente du raffinement absolu. Avec détermination, nous valorisons le caractère exceptionnel de nos cognacs, révélant ainsi toute l'intensité des arômes de nos terroirs. Fortement attachés à nos traditions, tout en restant à la pointe de l'innovation, nous cherchons toujours à atteindre de nouveaux sommets d'intensité dans les arômes de nos cognacs. Nous surveillons minutieusement chaque étape de la production, pour créer avec patience et passion les cognacs les plus intensément aromatiques qui soient. Avec une maîtrise totale des techniques les plus subtiles et d'un remarquable savoir-faire, nous transformons l'alchimie du cognac en des instants rares où le temps est suspendu et les sens captivés. LA QUÊTE D'UN INSTANT D'INTENSITÉ