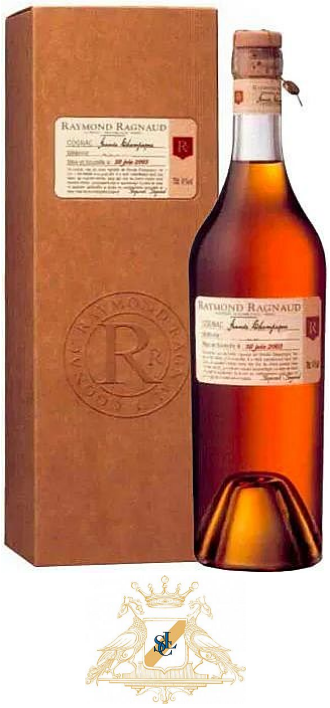
Raymond Ragnaud cognac 2006 0.7l

» Destiláty



Kód produktu	CO008121

Vinné brandy - Cognac vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Ugni blanc (doplněná menšinovým podílem dalších tamních odrůd) vypěstovaných na vinicích francouzské apelační oblasti Cognac AOC - Grande Champagne

Láhev má klasický tvar věrný tradici, zatímco podrobná etiketa s veškerými údaji o produktu jistě zaujme i ty nejnáročnější znalce.

Tento nádherný koňak (eau-de-vie) se pyšní zářivou bronzově žlutou barvou. Vůně je dokonale vyvážená a alkohol v ní působí velmi jemně a harmonicky. Jemné květinové tóny se zde snoubí s ovocnými a kořenitými nuancemi – cítíme sušené meruňky a hrušky, pomerančovou kůru, černý pepř a muškátový oříšek. Tóny lískových oříšků a vanilky dodávají nádech gurmánské bohatosti, zatímco špetka tabáku a dubového dřeva vnáší do celkového dojmu žádoucí střídmost.

Chuť je výrazně ovocná, s tóny kandovaných broskví, meruněk a sušených hroznů. Tělo je hladké a vláčné. Ve střední fázi chuti se objevují náznaky hořké čokolády a pokračují kořenité tóny známé již z vůně: muškátový oříšek, skořice a černý pepř. Závěr je dlouhý, s dozvuky sušeného ovoce, vanilky a sušených bylinek. Jemný třískovinový vjem dubového dřeva dodává tomuto velmi svůdnému celku nádech mužné síly.

Dostupnost na hlavním skladě:	1 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Raymond Ragnaud cognac 2006 0.7l

» Destiláty

Popis

Rodinný podnik Raymond Ragnaud disponuje jedinečnou, nepřerušovanou sbírkou ročníkových koňaků z let 1990 až 2006. Pro zachování jejich autenticity se do nich nepřidává karamel, výluh ze dřeva ani cukr. Provádí se pouze mírné ředění destilovanou vodou, bez tlakové filtrace či chlazení. Stejně jako všechny koňaky z domu Raymond Ragnaud, i tento ročník vznikl z hroznů vypěstovaných výhradně v prestižní oblasti Grande Champagne; jde o skvostnou směs eaux-de-vie ze sklizně jediného roku, která byla mimořádně zdařilá. Historie rodu Raymondů Ragnaudů sahá do roku 1860, kdy rodina Ragnaudů vlastnila malou vinici ve vyhlášené oblasti Grande Champagne. V 60. letech 19. století vlastnila rodina Ragnaudových malou vinici v oblasti Grande Champagne (v regionu Cognac) – v lokalitě, která tehdy ještě neměla oficiální status „Premier Cru“, avšak odborníci ji již považovali za nejlepší cru v celém regionu a která díky svým výjimečným kvalitám tento prestižní titul později skutečně získala. Vinice byla – stejně jako dnes – osázena odrůdami Folle Blanche a Ugni Blanc; druhá jmenovaná odrůda je odolná vůči révokazu, zhoubnému škůdci, který v té době decimoval vinice v celém regionu Cognac. V roce 1920 Paul Ragnaud získal zámek Ambleville, zde se usadil a založil výrobu koňaku. Jeho nástupcem se stal o něco více než dvě dekády později jeho syn Raymond, který převzal péči o vinici uvádějící na trh eaux-de-vie, které zdědil. V roce 1941 se Raymond rozhodl založit značku Raymond Ragnaud a začal pod vlastním jménem lahvovat koňakové destiláty (eaux-de-vie) získané z rodinného dědictví. V roce 1963 jeho manželka – které později pomáhaly obě děti, Françoise a Jean-Marie – postupnými nákupy rozšířila plochu vinic na 47 hektarů. Ty se rozkládají na třech pozemcích v lokalitách Ambleville, Criteuil-la-Madeleine a Lignères-Sonneville, na proslulých vápencových svazích oblasti Grande Champagne. Dnes se panství rozkládá na 47 hektarech ve 3 různých vinicích-Ambleville, Criteuil a Lignieres-Sonneville-rozkládajících se na svazích Premier Cru, oblasti známé produkcí eaux-de-vie bezkonkurenční kvality. Françoise Ragnaud-Bricq zůstává posledních 30 let věrná svým kořenům a pokračuje v tradici pečlivého dohledu nad sklizní hroznů, spravuje tři vinice a udržuje tradice i odborné znalosti rodiny, která ve vinicích oblasti Grande Champagne Premier Cru působí již více než 150 let. Pracuje po boku Cellar Master ve společnosti Maison Raymond Ragnaud a vyrábí výjimečné jediné koňaky, přičemž používá pouze dva měděné kotlíky s kapacitou 16 hektolitrů.

Hlavní parametry

Značka	Raymond Ragnaud
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Odrůda	Folle Blanche, Ugni blanc
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace vinice	Grande Champagne
Ročník	2006
Zrání	v dubových sudech
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	44,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	vínovice & Cognac
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Raymond Ragnaud 4 Le Château 16300 Ambleville France