

Ett helt ny utseende på Bardinet Brandy VSOP

Bardinet Brandy VSOP är en fransktillverkad brandy som precis precis genomgått en varsam ansiktslyftning som tydligare visar ursprunget och passionen bakom brandyn. **Bardinet Brandy VSOP** finns i Systembolagets fasta sortiment sedan 1998 med varunummer: **36901** | pris: **216 kr** | **700 ml** | **alk. 36% VOL** | finns den inte i sin närmsta butik är det enkelt att beställa den dit.



Bardinet Brandy VSOP har lagrats på ekfat över 4 år. Det finns flera sätt att njuta sin brandy och klassiskt är som en avec till en chokladbit eller on the rocks med några isbitar. Som aperitif är en Bardinet VSOP & Tonic på mycket is och toppat med en limeskiva väldigt fräscht.

Bardinet VSOP är destillerad i en så kallad Alembic Charentais, en speciell kopparpanna med ursprung i Frankrike. Pannan består av tre olika delar, en kopparpanna, en kondensor och en typisk lökformad förvärmare. Destilleringen görs i kopparpannan där vinet hettas upp och förångas. I kondensorn kyls ångan ned och blir flytande igen. Resultatet blir en eau-de-vie med en alkoholhalt på ca 28% som sedan destilleras en andra gång och ger en 70% vattenklar sprit som sedan lagras i minst fyra år på ekfat på Domaine de Fleurence. Masterblender Bénédicte Bertet som varit med Bardinet i över 30 år blendar slutligen till eau-de-vie för att skapa Bardinet VSOP signatursmak. "Crafted with French Passion".

Bardinet grundades av Paul Bardinet som startade sin verksamhet 1857 i Limoges och är den äldsta brandyproducenten i Frankrike. Paul hade en vision att skapa kvalitativ sprit för alla att råd att njuta av. Sedan 1993 är Bardinet en del av spritproducenten La Martiniquaise som grundades 1934 av Jean Cayard. Gruppen La Martiniquaise-Bardinet är fortfarande en privatägd spritproducent med en bred portfölj av internationella varumärken.