

BEBERAPA ABAD BERLALU DI ANTARA BENIH POKOK OAK HINGGA TITISAN LOUIS XIII

Temui filem projek, [klik di sini](#)

- DALAM LANDSKAP DI MANA PERMINTAAN UNTUK KEPUASAN SEGERA BERADA PADA KEMUNCAKNYA, CELLAR MASTER BAPTISTE LOISEAU LOUIS XIII MEMIKIRKAN SEABAD DI HADAPAN.
- BELIAU MEMUTUSKAN UNTUK MENGHASILKAN SEMULA BUAT KALI PERTAMA TIERÇON PENUAAN OAK KAMI YANG JARANG DITEMUI UNTUK MELINDUNGI WARISAN PENDAHULU BELIAU DAN MENJAMIN MASA DEPAN GENERASI AKAN DATANG.
- DI LOUIS XIII, MASA ADALAH BAHAN MENTAH KAMI.

Untuk halaman akhbar, [klik di sini](#)

Untuk melihat Siaran Berita Multimedia, sila klik:

<https://www.multivu.com/players/uk/8684751-centuries-between-oak-tree-to-louis-xiii/>

“Dari benih oak yang hebat untuk tierçon penuaan kami hingga penghasilan adunan akhir LOUIS XIII, beberapa abad berlalu - beberapa dekad ketukangan yang berdedikasi serta kematangan yang perlahan dan mantap” Baptiste Loiseau, Cellar Master LOUIS XIII

BAPTISTE LOISEAU – PAKAR MASA

Diinspirasi oleh kitaran Masa yang sentiasa menyentuh perasaan, Cellar Master Baptiste Loiseau LOUIS XIII sentiasa memelihara masa lalu dan menyediakan masa depan menggunakan unsur-unsur berharga dari masa sekarang.. Eaux-de-vie untuk Cognac LOUIS XIII telah matang di dalam tong kayu khas Perancis. Paling luar biasa tersimpan di dalam tong kayu yang dimiliki LOUIS XIII: tierçon kami. Hari ini, Baptiste Loiseau mengetepikan Grande Champagne eaux-de-vie yang paling terbaik dan kaya dalam tierçon yang tidak ternilai ini sebagai legasi kepada pengganti beliau dalam abad yang akan datang – dan beliau memikirkan satu abad ke hadapan dengan memiliki yang baru dibuat untuk generasi akan datang.

TIERÇON, KEISTIMEWAAN LOUIS XIII

Tierçon seratus tahun kami pasa asalnya digunakan untuk mengangkut cognac kami yang disusun tiga kali tiga di atas pedati kuda - dari situ ia mendapat nama. Buatan tangan sepenuhnya di hutan oak Perancis, ia memainkan peranan penting dalam perkembangan aromatik cognac LOUIS XIII. Papan bekar terbaiknya membenarkan pertukaran cantik antara eaux-de-vie, kayu dan udara sejuk di bilik bawah tanah kami. Tierçon tidak dapat diganti. Apabila beberapa tahun berlalu, ia perlu dipulihkan dengan berhati-hati menggunakan papan bekar lama yang lain: pengorbanan yang membawa Cellar Master LOUIS XIII mengetahui cara menghasilkannya semula.



PENCIPTAAN TIERÇON: PERJALANAN YANG MERENTASI SEPANJANG HAYAT

Perjalanan akan bermula dengan benih oak yang istimewa dan jarang ditemui di hutan Limousin. Ia mengambil masa antara 150 hingga 180 tahun pertumbuhan yang perlahan dan mantap sebelum pokok-pokok ini mencapai bentuk dan saiz yang sesuai untuk penebangan. Selepas balak dibelah, Pakar Kayu LOUIS XIII akan memilih papan-papan yang terbaik. Ia disusun dan dibiarkan kering dalam udara terbuka selama 3 tahun untuk mendapatkan potensi aromatik penuhnya. Hanya kemudian ia boleh ditukar menjadi papan bekar dan dibengkokkan kepada bentuk tongnya. Seterusnya disusuli dengan proses pemanasan, apabila identiti tierçon LOUIS XIII oak yang unik didedahkan. Selepas siap, setiap tierçon baharu diisi dengan eaux-de-vie Grande Champagne terbaik dan terkaya baharu kami dan dibiarkan sehingga matang. Dari semasa ke semasa, ia beransur-ansur melepaskan skop aroma penuhnya dan catatan berkeyu. Apabila tierçon menjadi tua, mencecah 50 tahun, ia akan diisi dengan eaux-de-vie Grande Champagne terbaik dan terkaya yang tua kami yang akan mencapai perkembangan penuaan sempurna yang akan menjadi sebahagian daripada adunan LOUIS XIII pada masa akan datang, apabila pelbagai aroma bercampur-campur untuk mencipta gabungan terakhir yang megah.

Lawati laman web kami: www.louisxiii-cognac.com

MENGENAI LOUIS XIII COGNAC:

fikirkan seabad ke hadapan. Setiap botol arak bercembul adalah pencapaian sepanjang hayat generasi pakar bilik bawah tanah.

Sejak asalnya pada 1874, setiap generasi pakar bilik bawah tanah memilih eaux-de-vie yang paling tua dan berharga untuk LOUIS XIII dari bilik bawah tanah kami. Hari ini, Cellar Master Baptiste Loiseau mengetepikan eaux-de-vie terbaik kami, sebagai legasi kepada pengganti beliau untuk abad yang akan datang. LOUIS XIII ialah adunan indah sehingga 1,200 eaux-de-vie yang disumbangkan dari Grande Champagne, cru pertama kawasan Cognac. Botol arak bercembul lagenda telah ditiup dengan mulut oleh beberapa tukang pakar paling berkemahiran untuk beberapa generasi. LOUIS XIII menampilkan aroma luar biasa yang membangkitkan mirh, madu, mawar kering, plum, bebuas, kotak cerut, kulit, buah ara dan buah markisa.

SILA MINUM SECARA BERTANGGUNGJAWAB