

VEUVE CAPET VODKA

FRANKRIG, CHAMPAGNE



Blød, frugtig og elegant med perfekt balance

Veuve Capet fremstår krystallklar i glasset. Duften er rig og elegant. Der er en friskhed i duften, som domineres af citrusnoter og grapefrugtskal, efterfulgt af eksotiske noter af mango og guava. Smagen er fyldig og præget af noterne fra duften samt noter af pære. Eftersmagen er særdeles lang og domineret af guava.

Nyd Veuve Capet med is eller i en cocktail. Serveret ren er den en perfekt ledsager til røget eller marineret fisk og skaldyr, og den er særdeles velegnet til god kaviar. Vodkaen er ligeledes perfekt som afslutningen på et godt måltid. Serveringstemperatur: 4-10°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Veuve Capet er den første vodka, der er lavet udelukkende på Chardonnay-druer. Druerne er udvalgt i Côte des Blancs, Chardonnay-druens oprindelsessted. Traditionen tro er druerne nøje udvalgt, plukket og sorteret i hånden. De er herefter destilleret på familiehuset Jean Goyard, hvor viden om destillering er gået i arv gennem generationer siden 1911.

Om Producenten

Normalt forbindes Champagne-regionen ikke med vodka eller gin, men Veuve Capet er fra netop denne region. I 2013 mødtes Timothée Duguit og Côme Simphal for første gang. De kommer begge fra Champagne og med en fælles passion for både vin og spiritus samt en vision om at lave en højkvalitetsvodka på regionens druer, fandt de hurtigt sammen. De har begge stor lidenskab for deres region og de gode ting i livet og ønskede at højne vodkæns niveau ved at give den fornyet liv og en personlighed, der ærer regionens traditioner.

Det tog næsten to år at lave den første flaske Veuve Capet, en autentisk og delikat vodka, som er resultatet af mødet mellem århundreder gammel know-how og fornyelse, et symbol på særegenhed og en genspejling af det bedste Frankrig har at tilbyde. Næste projekt blev en gin, som er lavet ud fra samme principper som vodkaen.