

Protokoll från Cognacsgruppens provning tisdagen den 15 januari 2008 hos John Liljebblad

Närvarande var:

Mats Landerberg
Tom Johansson
Tom Nilsson
John Liljebblad
Göran Persson
Jan Andersson
Annika Gigel
Mona Sturesson (premiär)



Vi provade tre Rémy Martin

Rémy Martin Grand Cru
100% Petit Champagne
Fin drinkbas

Pris kring 430 SEK.
Färg: Ljus bärnsten
Doft: Lime, blommig, äpple, påron, vanilj
Smak: Överaskande god, Anis, tobak, cola, svavel.

Rémy Martin V.S.O.P
55% Grand Champagne,
45% Petit Champagne

Pris ca 470 SEK
Färg: Gyllene
Doft: Aprikos, Äpple, mogen frukt.
Smak: Smörkola, aprikos, brända mandlar.

Rémy Martin VSOP Premier Cru
100% Grande Champagne

Pris: någonstans kring 1000 SEK.
Färg: Ljus bärnsten
Doft: Torkade aprikoser, koncentrerad vanilj och muskot.
Smak: Mjuk aprikos, persika, mångfaceterad.

Gemensam uppfattning var att provningen innehöll fina nyanser som var svåra att sätta ord på.

John bjöd på en utsökt fisksoppa och ett Sicilianskt vitt vin, Rapitala Catarratto/Chardonnay.
Till maten bjöds vi på Morgon.
Efteråt som vanligt kaffe med chokladkaka och fortsatt studium av sortimentet.

Nästa möte blir hos Annika o Mona Vinkelvägen 6 den 1 april.

Vid protokollet efter bästa förstånd