




CAMUS
 INDEPENDENT SINCE 1863

EXTRA
 DARK & INTENSE

Fondée en 1863, CAMUS est la plus importante maison de cognac à être restée une entreprise familiale. Depuis cinq générations, la famille CAMUS travaille avec une passion et une patience sans limite afin de produire des cognacs d'exception capables de susciter des émotions intenses et uniques. Aujourd'hui, Cyril CAMUS est le gardien de ce riche héritage, dont la vocation est de maintenir cette volonté d'excellence ancestrale et d'affirmer le style distinctif des cognacs CAMUS.

En 2015, 15 ans après la commercialisation du cognac Extra Élégance à la renommée mondiale, CAMUS présente fièrement sa dernière création : **le cognac Extra Dark & Intense**.

Tout a commencé avec une idée simple : celle de créer un cognac Extra AUDACIEUX et INTENSE. Dans cette perspective, Cyril CAMUS a demandé au maître de chai Patrick Léger de sélectionner les meilleurs fûts de cognac Extra afin de leur faire suivre un processus de vieillissement spécial.

Les fûts choisis ont été vidés de leur précieux cognac et ont été remis au maître tonnelier : ceux-ci ont ensuite été ouverts un à un, puis chauffés à la flamme pour libérer l'alcool retenu à l'intérieur des grains mêmes des douelles de chêne. Ces gouttelettes de cognac concentré sont intensément aromatiques. Ce procédé de chauffe légère est réalisé sur mesure pour chaque fût.

Le cognac Extra est ensuite reversé dans ces fûts pour la phase de finition spéciale qui a été baptisée « Dark & Intense ». Progressivement, la structure des eaux-de-vie et les saveurs rehaussées du fût se mélangent harmonieusement.



GAMME DISPONIBLE



70 CL
 750 ML

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Lumineuse, avec des reflets d'acajou et de topaze.

NEZ : Robuste et puissant, offrant des arômes de crème brûlée, de pain d'épices et de noix de macadamia torréfiée.

BOUCHE : Intense, aux notes de crème et de beurre, avec une finale persistante caractérisée par des touches de chocolat noir subtilement épicé.