

## BRAASTAD XO CHRISTMAS EDITION

**Art. nr** 43051

**Pris** 296,45 kr exkl. moms

**Alkoholhalt** 40%

**Storlek** 500 ml

**Land** Frankrike

**Varukategori** Cognac

**Varumärke** Braastad

### Om producenten

#### Braastad, en norsk framgångssaga i Frankrike

Braastad cognac har anor från 1875. Det var nämligen detta år som Médéric Tiffon grundade cognacshuset Tiffon i regionen Grande Cham-pagne i Frankrike. Huset anlades vid floden Charante i byn Jarnac under en tid då endast ett 30-tal cognacshus existerade.

#### Braastad, från Norge till Frankrike

Namnet Braastad kommer från Sverre Braastad som 1899 flyttade från Gjøvik, norr om Oslo, till England och Tyskland för att studera. Han var passionerat intresserad av cognac, hade ett gott språköra och var dessutom utbildad inom handel.

Sverre Braastad kom till Cognac, där hans farbror Halfdan redan arbetade på ett cognacshus. Sverre kom till en början för att arbeta för cognacshuset Bisquit men skulle snart avancera inom cognacsindustrin.

#### Giftermål och företagande

Sverre gifte sig sedermera med Edith Rousseau, barnbarn till Médéric Tiffon. 1919 tog Sverre och Edith över driften av företaget och släkten Braastad har stannat där sedan dess. Idag är det i allra högsta grad ett av de få äkta cognacshus som existerar. De skördar sina egna druvor, destillerar, lagrar och buteljerar själva.

#### Familjeföretaget

Sedan Sverre Braastad och Edith Rousseau tog över företaget har det varit familjestyrt. I dag är det Richard Braastad som är master blender, brodern Antoine som har hand om försäljningen och kusinen Jan som är ekonomichef.

#### Från vin till Braastad cognac

Cognac görs av vitt vin från Charente- och Charente Maritime-distrikten i sydvästra Frankrike. Distrikten är uppdelade i sex zoner (crus) som alla har sina variationer och karaktärer, bland annat beroende på jordmånen.

Braastad Cognac gör egenodlade druvor som sedan förädlas till vitt vin. Destillationsprocessen startar den 1 november och varar till den 31 mars varje år. Cognacen lagras på ekfat och den slutliga produkten är vanligtvis en blandning av flera olika fat.

För att kunna uppnå den höga kvalitet som kännetecknar Braastad Cognac kommer slutprodukten oftast från flera olika fat.

I källaren bredvid Charente-floden på Braastads gård ligger cirka 15 000 fat med cognac, många påfyllda av Sverre Braastad själv.

Att master blendern har ett rikt utbud av fat att välja cognac från och att kunna kontrollera hela processen, från druva till buteljering är ett unikt arv för ett cognacshus och säkerställer att kvaliteten på en Braastad-Cognac alltid är den allra bästa.

*I källaren bredvid Charente-floden på Braastads gård ligger cirka 15 000 fat med cognac, många påfyllda av Sverre Braastad själv.*

