



## Larsenite firma asutati Cognacis 1926. aastal noore norralase Jens-Reidar Larseni poolt, kes oli saanud Bordeaux'sse 1919. aastal.

Larsen soovib rõhutada, et vastupidiselt üldisele arvamusele ei viita ajalooline termin „viiking“ inimrassile, vaid meelesisundile, milles muistsete skandinaavlaste seiklused kandsid neid üle jõgede ja merede otsimaks rikkust ja uusi vallutusi.

Larseni konjakid on toodetud veinidest, mis on omakorda tehtud Cognaci rangelt määratletud piirkondades (Borderies, Fins Bois, Petit Champagne ja Grande Champagne) kasvavatest viinamarjadest.

Larseni konjakid on destilleeritud vasest destilleerimis anumates vastavalt traditsioonilisele *charentais*-meetodile. Seejärel segatakse konjak hoolikalt konjakimeistri (*maître de chais*) poolt, kes omab põlvkondade pikkust kogemust. Tema ülesanne on säilitada konjaki unikaalsed maitseomadused, mis on välja töötatud tema looja Jens-Reidar Larseni poolt.

## Kirjeldus

Larsen VSOP värvus on särav merevaik. See on segu Fins Bois'i ja Petite Champagne *eaux de vie*'dest, mis on laagerdunud tammevaadis üle 4 aasta. Larsen VSOP aroomis on intensiivselt tunda kristalliseeritud puuvilju ja vürtse ning samuti õrnalt kuivatatud viigimarja, kaneeli ja vaniljet. Tammemaitse on hästi tasakaalustatud ja pika järelmaitsega.

## Serveerimissoovitus

Larsen VSOP konjak sobib nautimiseks puhtalt toatemperatuuril või kokteilide koostisosana.

### Pudeli mahud ja pakend

0,03 l – 288 tk  
0,35 l karbis – 12 tk  
0,5 l – 24 tk  
0,5 l karbis – 24 tk  
0,5 l PET – 24 tk  
0,7 l karbis – 12 tk  
1 l – 12 tk

### TOOTEKIRJELDUS

ALKOHOLISISALDUS	40,0 %
TOOTJA	Altia Plc.
MAA	Prantsusmaa
HIND	50,50 €
PAKENDI MAHT	0,7 l
PAKENDILIIK	Pudel