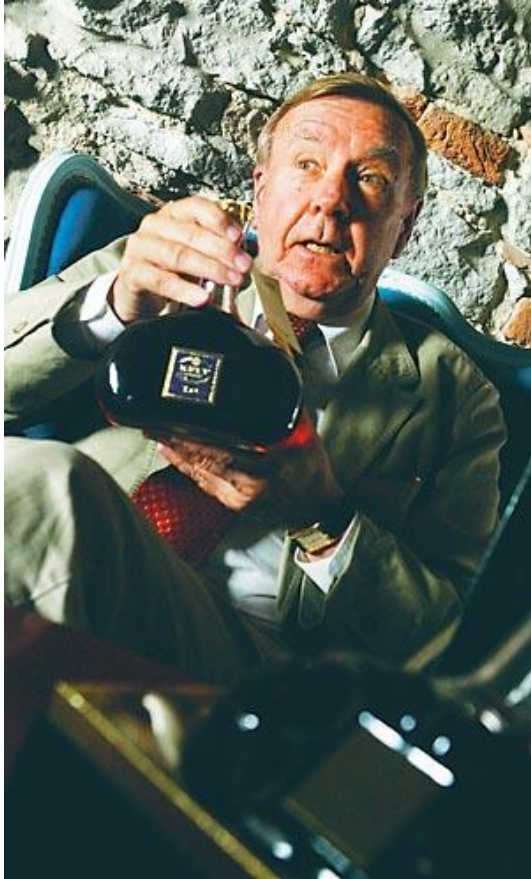
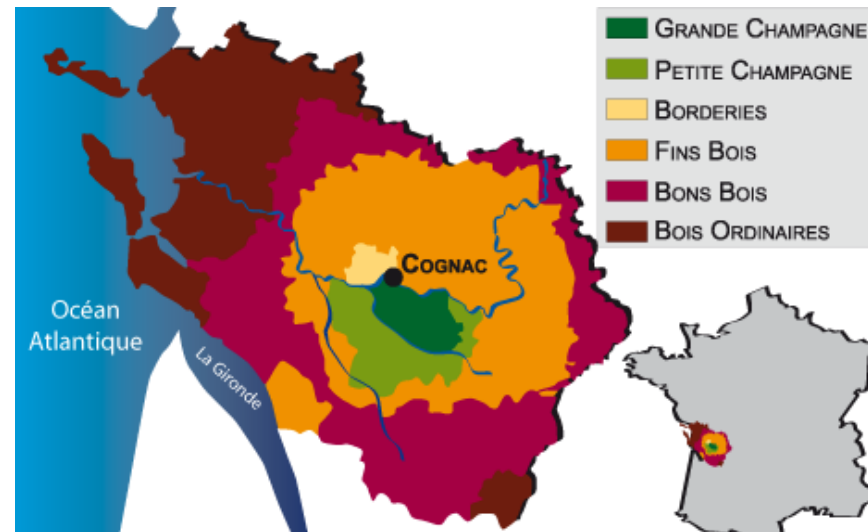


**KELT®**  
OCEAN MATURED COGNAC

# Kelt Konjak



- Kelt Konjaki valmistamiseks kasutatakse Cognaci piirkonnas, Grande Champagne alampiirkonnas (Segonzac'i linna ümbruses) kasvanud viinamarju. Grande Champagne on kõrgeim apellatsioon Cognaci piirkonnas.
- Kogu Kelt konjakisari on loodud Eestist emigreerunud eestlase härra Olev Kelt poolt.
- Hetkel juhib ettevõtet tema poeg Christopher Kelt.



# Kelt Tour du Monde



Kuna Olev oli suur ajaloo huviline, siis võttis ta konjaki tegemisel kasutusele tehnoloogia, mida kasutati rummi puhul. Esimese merereisi tegi konjak 1990 aastal. Kogu Kelt konjakikollektsioon kannab nime Tour du Monde ja tähendab seda, et konjak on käinud ümbermaailma reisil. Valitud vaadid täidetakse konjakiga 70% ulatuses, et konjakil oleks ruumi loksuda ja küpseda ebastabiilsetes tingimustes.

Temperatuur, õhurõhk, loksumine loovad unikaalse maitse. Vaadid laotakse konteinerisse ja konjak alustab teed Prantsusmaalt LeHavre sadamast ja hakkab liikuma alati ida poole. Teekond kestab umbes 3 kuud. Iga pudel saab kaasa sildi läbitud marsruudi kohta.

# Kelt Tour du Monde XO



**Piirkond :** Cognac

**Apellatsioon :** Grande Champagne, 1er Cru

**Viinamarjad:** 90% Ugni Blanc ja 10% Folle Blanche, Colombard

Konjak on küpsenud Limousin tammevaadis üle kuue ja poole aasta.

**Värv:** tume merevaik ja mahagon

**Aroom:** delikaatsed aroomid nartsissilt, kuslapuult ja jasmiinilt, vihjed Tawny tüüpi portveinile, pätkel, õrnalt vanilli, seedripuud, sigarit, aprikoosi ja pirni.

**Maitse:** Sametise ja pehme maitsega konjak, millel on eriti pikk järelmaitse.