

Cognac Millesimati, Grande Champagne A.O.C

———— Charles de Granville



MATERIA PRIMA

Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche

DISTILLAZIONE Doppia distillazione con alambicco di tipo "Charentais"

AFFINAMENTO Seguono le tecniche di invecchiamento usate in Gascogna. I Cognac Millesimati invecchiano in piccole botti di rovere selezionate, con costante controllo ed ossigenazione naturale dell'acquavite

ALCOL 40%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I nostri Cognac millesimati hanno un bel colore dorato brillante con riflessi mogano. Delicati aromi di miele, mele stufate e scorza d'arancia sono sempre le caratteristiche dominanti.

Magnifici bouquet di prugne, vaniglia e fumo leggero, arricchiti da note speziate. Al palato le diverse annate sono accomunate da rotondità, ricchezza ed eleganza

FORMATI E CONFEZIONI bottiglia da 70 cl in cassa di legno