



JENSSEN
COGNAC

X.O.

Per avere la denominazione X.O. questo distillato ha un livello di maturazione eccezionale. La maggior parte di Cognac X.O. sono composti da un assemblaggio di 20 anni. L'X.O. Grande Champagne Jenssen vanta un'età media di 25 anni.

Un X.O. vecchia maniera, maturo in ogni suo aspetto. Decenni di affinamento dimostrano il potenziale dei Cognacs Grande Champagne e provano il loro equilibrio nonostante un uso prolungato di rovere nuovo.

Al naso opulenti sentori di agrumi e punte dolci, di caramello, note che di rado si trovano in un X.O.

In bocca si avvertono sapori di fico, di prugna, di frutta candita, scorza d'arancio, anice, noce moscata, cedro, cioccolato e rose. Nuovi aromi evolvono e si avvertono nel bicchiere. Al palato risulta complesso e generoso, con un finale stupefacente.

Medaglia d'Oro, Concorso Mondiale di Bruxelles, 2006.

Medaglia d'Oro, Concorso Internazionale dell'Unione Sommelier di Russia, Mosca 2006.

Medaglia d'Argento, International Wine & Spirits Concours, Londra 2006



Distribuito da:



Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it