

COGNAC

VS

Grande Champagne
1er Cru

VITIGNO

Ugni Blanc 100%

DISTILLAZIONE

sur lie in alambicchi discontinui
in rame da 18 e 25 hl.

AFFINAMENTO

in botti di rovere Limousin da
400 e da 500 l.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Cognac dal colore ambrato caldo caratterizzato da note di mandarino fresco e di vaniglia. All'assaggio é potente, con aromi complessi di agrumi che abbracciano eleganti note floreali e con sfumature di mandorla e legno di quercia. Finale lungo, morbido e piacevole dove troviamo aromi di frutta secca.

SUGGERIMENTI

Un ingrediente seducente per cocktail o long drink, per conservare il gusto del cognac senza sovrastare gli altri ingredienti. Gustato liscio oppure come long drink con tonica o ginger ale, diventa un aperitivo sorprendentemente rinfrescante.



cognac
MARQUIS de
GENSAC