

COGNAC

VSOP

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

Un cognac dall'intenso color
rame che rivela profumi di frutta
secca e miele. In bocca é dolce,
opulento e piacevolmente
rotondo. Il finale gustativo é
dominato da note di spezie dolci
e crème brulée. I deliziosi aromi
fruttati sono dati dalla sapiente
realizzazione artigianale che
regala grande persistenza.
Inebriante e intenso.

SUGGERIMENTI

Da degustare liscio o con
ghiaccio, per attenuarne
l'intensità. Da servire come
aperitivo o a fine pasto.
Delizioso se accompagnato da
una selezione di formaggi
strutturati (Bleu d'Auvergne,
Roquefort, Cheddar) nonché da
salumi leggermente affumicati.
Straordinario abbinamento con il
prosciutto Pata Negra.



cognac
MARQUIS de
GENSAC