

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 brulêe. 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**