

COGNAC

XO
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

All'esame visivo spicca il bellissimo color mogano intenso. Al naso si avvertono aromi di albicocca, cannelle e brioche. In bocca é rotondo e persistente. In questo cognac, prodotto unicamente con uve di un singolo vigneto, si ritrova un perfetto equilibrio tra le note tostate e i sentori di rancio tipici dei vecchi Cognac della Grande Champagne. Degni di nota sono gli aromi intensi di fico, albicocca, gelsomino, noci e mela cotogna. Nel finale di avverte la nota tostata del pane e del cioccolato.

SUGGERIMENTI

Cognac che ben si sposa con la pasticceria secca soprattutto quella caratterizzata da mandorle e vaniglia. Straordinario abbinamento con dolci a base di noci e caramello.



cognac
MARQUIS de
GENSAC