



COGNAC
MARQUIS de
GENSAC

COGNAC VS

Grande Champagne

1er Cru



- Denominazione : Grande Champagne 1er Cru.
- Vitigno: 100% Ugni Blanc.
- Distillazione « sur lie » (alambicchi discontinui in rame 18 e 25 hl). Il procedimento di utilizzo del riscaldamento è detto “soft” con distillazione sulle fecce fini. Per ottenere un gusto unico dopo la distillazione i tagli vengono effettuati manualmente al naso.
- Affinamento in botti di rovere del Limousin (400 a 500L.).

Note di degustazione :

Cognac dal colore ambrato caldo caratterizzato da note di mandarino fresco e di vaniglia.

All'assaggio è 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.