



PIERRE DE SEGONZAC
COGNAC

COGNAC VSOP



- Cru : Grande Champagne 1er Cru
- Vitigno: 100% Ugni Blanc
- Distillazione « sur lie » (alambicchi 18 e 25 hl)
- Invecchiamento in botti di rovere Limousin (400 a 500l.)

Note di degustazione :

Colore: di un bel color rame

Aromi : profumi di frutta secca e miele.

Un ingresso in bocca dolce, molto intrigante, di una bella ampiezza; di una rotondità leggermente corposa. Finale dominato da note di spezie dolci e crème brûlée. Deliziosi aromi fruttati dati da una realizzazione artigianale, che regala una grande persistenza. Un délicieux fruité de façon artisanale qui affiche une grande longueur en bouche. Inebriante e intenso.

Suggerimenti :

Da degustare liscio o con ghiaccio, per attenuarne l'intensità; all' aperitivo o come fine pasto. Delizioso se accompagnato da una selezione di formaggi strutturati (Bleu d'Auvergne, Roquefort, Cheddar...) e da salumi leggermente affumicati o un Pata Negra.

Distribuito da


Philharmonica