



COGNAC
MARQUIS de
GENSAC

COGNAC VSOP
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 :

Un cognac dall'intenso color rame che rivela profumi di frutta secca e miele. In bocca è dolce, opulento e piacevolmente rotondo. Il finale gustativo è dominato da note di spezie dolci e crème brûlée. 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.