



PIERRE DE SEGONZAC  
COGNAC

## COGNAC XO RÉSERVE



- 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 intenso

Aromi : profumi di miele, mandorla e frutta secca

Un ingresso setoso, texture morbida, caratterizzata da note di miele, mandorla e thè nero. La bocca è poi avvolta da aromi di frutta secca, persistenti e intensi, ben amalgamati. Un'introduzione molto piacevole alla complessità di un XO.

### Suggerimenti :

« Questo raffinato cognac che eviteremo di servire, a riguardo della sua qualità, come long drink, sarà molto apprezzato accompagnato da un Macaron alla mandorla tostata e gelato ai marrons glacés, oppure da pane tostato con gelato al caramello e burro salato.

Raccomandato dall'Unione dei Sommeliers di Francia

Distribuito da

  
*Philarmónica*