



PIERRE DE SEGONZAC
COGNAC

COGNAC XO SÉLECTION DES ANGES

- 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 mogano intenso

Aromi : albicocca, cannella, brioche

In bocca rotondo e persistente, questo cognac, che porta il nome della parte che ogni anno evapora dalle barriques, sposa perfettamente note tostate ai primi sentori di «rancio» tipici dei vecchi Cognac della Grande Champagne.

Primi aromi intensi di fico, albicocca, gelsomino, noci, mela cotogna, pane tostato e cioccolato nel finale.

Equilibrio tra eleganza e finezza.

Suggerimenti :

Abbinamento gourmet: torta di mele servita con un sorbetto all'ananas o anche una tarte tatin accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia



Distribuito da


Philharmonica