



COGNAC
MARQUIS de
GENSAC

COGNAC
XO SÉLECTION
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 :

All'esame visivo spicca il bellissimo color mogano intenso. Al naso si avvertono aromi di albicocca, cannella e brioche. In bocca è rotondo e persistente.

In questo cognac, il cui nome deriva dalla porzione che ogni anno evapora dalle barriques, si ritrova un perfetto equilibrio tra le note tostate e i sentori di «rancio» tipici dei vecchi Cognac della Grande Champagne. Degni di nota sono gli aromi intensi di fico, albicocca, gelsomino, noci e mela cotogna. Nel finale si avverte la nota tostata del pane e del cioccolato

Suggerimenti :

Cognac che ben si sposa con la pasticceria secca soprattutto quella caratterizzata da mandorle e vaniglia. Straordinario abbinamento con dolci a base di noci e caramello.