

Peyrot

# COGNAC V.S.O.P.

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Cognac Grande Champagne

**Zona produttiva** Jarnac

**Vitigni** Colombard e Ugni Blanc

**Distillazione** Una volta raccolti i grappoli vengono disposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la schiacciatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. I vini prodotti vengono distillati con cura attraverso un alambicco, di fabbricazione artigianale, affinato in una massa di rame che è indispensabile per ottenere raffinate acquaviti. Una doppia distillazione dei vini, darà origine alla prestigiosa e incomparabile acquavite che è il Cognac.

**Invecchiamento** Minimo 12 anni in botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro ambrato.

**Profumo** Il bouquet è amabile con sentori vanigliati.

**Sapore** Il gusto è rotondo, morbido e incantevole, ma soprattutto è ricercato e suadente, dotato di una classe sopraffina.

**Servizio** Da bersi lentamente, assaporandone ogni minima sfumatura aromatica.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

