

Peyrot

COGNAC X.O.

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 25 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro ambrato.

Profumo Al naso arriva un'esplosione di profumi con un crescendo continuo, tra cui si riconoscono aromi di frutta, sentori vanigliati e di noci.

Sapore In bocca è prepotentemente persistente, intenso e delicato allo stesso tempo.

Servizio Da degustare la sera in un momento di relax.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

