

Peyrot

LIQUEUR AMANDE & COGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al Cognac

Zona produttiva Jarnac

Materia prima Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di mandorla.

Distillazione Cognac 100% di denominazione "Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac". E' invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione delle mandorle.

Invecchiamento Minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

Gradazione alcolica 24% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Leggermente ambrato.

Profumo Al naso si percepiscono il profumo della mandorla ancora verde e gli aromi intensi del legno del Cognac.

Sapore L'attacco in bocca è deciso, emergono note di mandorla fresca e sentori amarognoli delicati.

Servizio Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, al caffè o con qualsiasi tipo di crema.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

