

Peyrot

# LIQUEUR CAFÉ & COGNAC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore al Cognac

**Zona produttiva** Jarnac

**Materia prima** Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di caffè.

**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 dall'infusione di caffè.

**Invecchiamento** Minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

**Gradazione alcolica** 24% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Marrone scuro.

**Profumo** Svela fragranze robuste, bouquet lungo e carattere distintivo senza aggressività.

**Sapore** Al palato morbida sensazione di caffè che svela sul finale la dolcezza del Cognac.

**Servizio** Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, al caramello o con pasticceria secca.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

