

Peyrot

LIQUEUR CHATAIGNE & COGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al Cognac

Zona produttiva Jarnac

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

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 castagne.

Invecchiamento Minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

Gradazione alcolica 24% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Marrone con riflessi dorati.

Profumo Al naso sottile e distinto, con note di marron glacé.

Sapore Al palato fresco e rilascia delicatamente note di castagna con un leggerissimo finale di legno.

Servizio Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca ma soprattutto con creme.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

