

Peyrot

# LIQUEUR MANDARINE & COGNAC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore al Cognac

**Zona produttiva** Jarnac

**Materia prima** 6 kg di mandarini e Cognac 1er Cru Grande Champagne

**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 dei mandarini nel loro succo.

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

**Gradazione alcolica** 30% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Leggermente ambrato.

**Profumo** Al naso si percepiscono i sentori tipici del Cognac, con gli aromi fruttati e agrumati del mandarino.

**Sapore** Al palato riserva un mix di gusti che si fondono in maniera unica ed armoniosa.

**Servizio** Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci di cioccolato o per profumare dolci (tipo pan di spagna), le "Crêpe" (nell'impasto o direttamente sulla "crêpe" con un po' di zucchero).



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

