

Peyrot

LIQUEUR MURE & COGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al Cognac

Zona produttiva Jarnac

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

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 more.

Invecchiamento Minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Granata con riflessi violacei.

Profumo Al naso seducente percezione di frutta fresca che rilascia tutta la sua dolcezza.

Sapore Al palato fresco e puro nella sua dolcezza. La texture molto equilibrata e una bella persistenza aromatica di frutta dolce.

Servizio Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca, creme e dolci con una base di pasta frolla.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

