

Peyrot

# LIQUEUR POIRE & COGNAC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore al Cognac

**Zona produttiva** Jarnac

**Materia prima** 14 kg di Pere Williams e Cognac 1er Cru Grande Champagne

**Distillazione** Le pere, provenienti dalla regione della Foresta Nera, vengono colte in autunno quando raggiungono la piena maturità e quando le loro bucce assumono un colore ambrato-rosato. Vengono conservate al freddo nell'attesa di essere utilizzate per produrre l'aroma naturale, ottenuto dalla macerazione del frutto in una piccola quantità di distillato di Pera Williams. Attraverso un processo rotativo, viene estratto un succo di pera estremamente concentrato. Sono necessari 14 kg di pere per produrre un Liqueur Poire au Cognac da 70 cl. Il liquore viene ottenuto dall' "assemblage" di Cognac 1er Cru Grande Champagne, aroma naturale di Pera Williams, sciroppo di zucchero e acqua distillata.

**Invecchiamento** Minimo 2 anni in botti di rovere.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra intenso.

**Profumo** Unisce i sentori olfattivi tipici del Cognac ai profumi fruttati delle pere Williams.

**Sapore** In degustazione offre un mélange unico e armonioso.

**Servizio** Ottimo come digestivo, ma se servito molto freddo, insieme a 2/3 di Champagne, è delizioso anche come aperitivo.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

