



PEYROT

Schede tecniche



Peyrot

COGNAC SELECTION GRANDE CHAMPAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Jarnac

Vitigni Colombard e Ugni Blanc

Distillazione Una volta raccolti i grappoli vengono disposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la schiacciatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. I vini prodotti vengono distillati con cura attraverso un alambicco, di fabbricazione artigianale, affinato in una massa di rame che è indispensabile per ottenere raffinate acquaviti. Una doppia distillazione dei vini, darà origine alla prestigiosa e incomparabile acquavite che è il Cognac.

Invecchiamento Minimo 6 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo ambra.

Profumo Al naso è soave e pungente.

Sapore Al palato si percepiscono leggere sentori di fiori di vite.

Servizio Ideale per la miscelazione o per la creazione di piatti.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E
COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE



Peyrot

COGNAC V.S.O.P.

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Jarnac

Vitigni Colombard e Ugni Blanc

Distillazione Una volta raccolti i grappoli vengono disposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la schiacciatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. I vini prodotti vengono distillati con cura attraverso un alambicco, di fabbricazione artigianale, affinato in una massa di rame che è indispensabile per ottenere raffinate acquaviti. Una doppia distillazione dei vini, darà origine alla prestigiosa e incomparabile acquavite che è il Cognac.

Invecchiamento Minimo 12 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro ambrato.

Profumo Il bouquet è amabile con sentori vanigliati.

Sapore Il gusto è rotondo, morbido e incantevole, ma soprattutto è ricercato e suadente, dotato di una classe sopraffina.

Servizio Da bersi lentamente, assaporandone ogni minima sfumatura aromatica.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE



Peyrot

COGNAC X.O.

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Jarnac

Vitigni Colombard e Ugni Blanc

Distillazione Una volta raccolti i grappoli vengono disposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la schiacciatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. I vini prodotti vengono distillati con cura attraverso un alambicco, di fabbricazione artigianale, affinato in una massa di rame che è indispensabile per ottenere raffinate acquaviti. Una doppia distillazione dei vini, darà origine alla prestigiosa e incomparabile acquavite che è il Cognac.

Invecchiamento Minimo 25 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro ambrato.

Profumo Al naso arriva un'esplosione di profumi con un crescendo continuo, tra cui si riconoscono aromi di frutta, sentori vanigliati e di noci.

Sapore In bocca è prepotentemente persistente, intenso e delicato allo stesso tempo.

Servizio Da degustare la sera in un momento di relax.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE



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 ambra-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



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



Peyrot

LIQUEUR MÛRE & 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



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



Peyrot

LIQUEUR AMANDE & COGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al Cognac

Zona produttiva Jarnac

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

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 mandorle.

Invecchiamento Minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

Gradazione alcolica 24% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Leggermente ambrato.

Profumo Al naso si percepiscono il profumo della mandorla ancora verde e gli aromi intensi del legno del Cognac.

Sapore L'attacco in bocca è deciso, emergono note di mandorla fresca e sentori amarognoli delicati.

Servizio Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, al caffè o con qualsiasi tipo di crema.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE



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



Peyrot

LIQUEUR RÉGLISSE & COGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Liquore al Cognac

Zona produttiva Jarnac

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

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 con estratti di radice di liquirizia provenienti dalla Calabria.

Invecchiamento Minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

Gradazione alcolica 24% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Mogano.

Profumo Al naso è fine ed elegante, con note di Cognac e liquirizia.

Sapore Al palato la finezza del Cognac lascia spazio alla liquirizia, con note di caffè e alloro. La liquirizia rimane a lungo in evidenza.

Servizio Bevuto fresco come digestivo, oppure da abbinare a gelati e biscotti. Perfetto anche per la creazione di cocktail.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E COLOMBARD



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME CHARENTAISE

