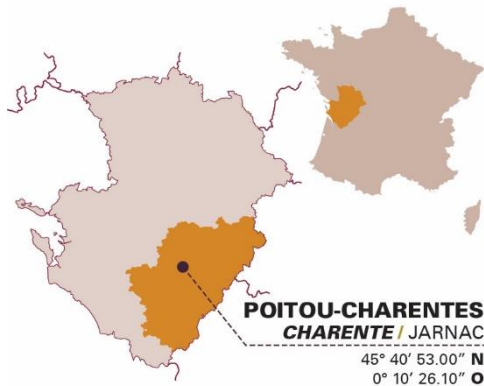


Maison FRANCOIS  
PEYROT



# LIQUEUR MANDARINE & COGNAC

## CHARENTE/JARNAC



L'**alambicco**, di fabbricazione artigianale, è stato costruito e affinato da una massa di rame grezzo. La **distillazione "Charentaise"** permette di concentrare gli aromi ed i sapori più delicati del vino, è un metodo tradizionale del XVIII secolo. Il vigneto "**Les Bergeronnettes**" comprende **25 ettari** situati nella "Grande Champagne 1er cru de Cognac"(DOC).



### TIPOLOGIA

Cognac



### ZONA PRODUTTIVA

Jarnac



### MATERIA PRIMA

6 kg di mandarini e Cognac 1er Cru Grande Champagne



### METORODO DI PRODUZIONE

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.



### 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



### ABBINAMENTI

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)