

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

