

Peyrot

PUNCHY COCKTAIL AGRUMI & COGNAC

NOTE GENERALI

Tipologia Cocktail premiscelato

Zona produttiva Jarnac

Materia prima Agrumi selezionati (arancia, limone e mandarino) e Cognac Grande Champagne, Premier Cru de Cognac.

Gradazione alcolica 16% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con riflessi arancio-limone.

Profumo Intensi aromi di arancia e limone con una predominanza di mandarino.

Sapore Attacco fresco e piacevole con note di arancia, mandarino, limone e fiori. Armonioso, fruttato e rinfrescante.

Servizio Ideale come aperitivo. Servire ben freddo e agitare prima della degustazione.



JARNAC / FRANCIA

Maison
FRANÇOIS PEYROT

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 MATERIA PRIMA | VITIGNI UGNI BLANC E
COLOMBARD

 METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA CON
TRADIZIONALE ALAMBICCO DI RAME
CHARENTAISE

