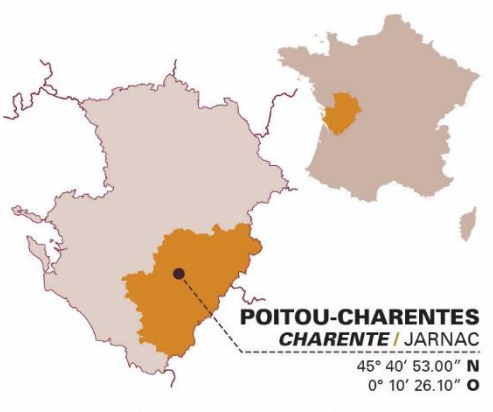
ESTD 1858

COGNAC

A.E. DOR

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE N°7

JARNAC/CHARENTE



Nella cantina segreta, chiamata “Paradis”, sono conservati Cognac distillati da prima del **1874**.
Nel **1951**, la maison fu l’unica ad ottenere dall’amministrazione francese l’autorizzazione a vendere Cognac con **gradazione inferiore ai 40°**.

Con rigore, esperienza ed intuizione A.E. Dor realizza sottili assemblaggi per ottenere un cognac di carattere, equilibrato ed elegante.

TIPOLOGIA
Cognac

ZONA PRODUTTIVA
Jarnac – Cru Grande Champagne

VITIGNI
Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

DISTILLAZIONE
Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il **brouillis** che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-32°, mentre nella seconda, la **bonne chauffe**, il distillato arriva a raggiungere i 70-72°.

INVECCHIAMENTO
Minimo 45 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri

GRADAZIONE ALCOLICA
42% Alc. /Vol.

COLORE
Giallo ambra scuro

PROFUMO
Al naso emergono sentori molto fruttati

SAPORE
Al palato è eccezionalmente rotondo, senza spigolature