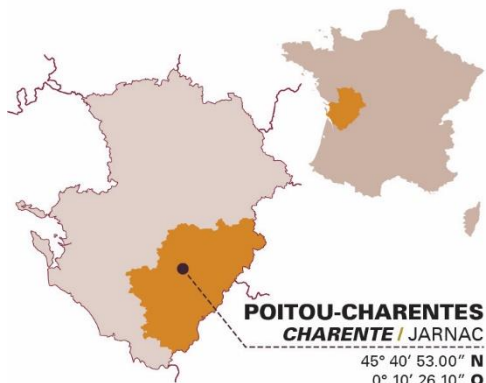




COGNAC
A.E. DOR

COGNAC PETITE CHAMPAGNE 1969

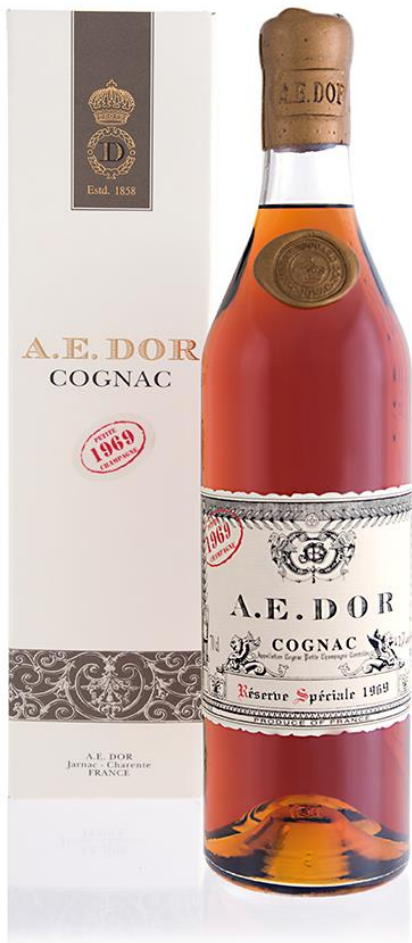
JARNAC/CHARENTE



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 100% Petite 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 50 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambrato e brillante



PROFUMO

Al naso si presenta intenso con note di burro speziato



SAPORE

In bocca deciso ed equilibrato. Tannini molto presenti. Sottile, elegante, aromatico, esprime una bella freschezza per il suo invecchiamento ed una bella persistenza



FINALE

Persistenza armoniosa con una nota speziata