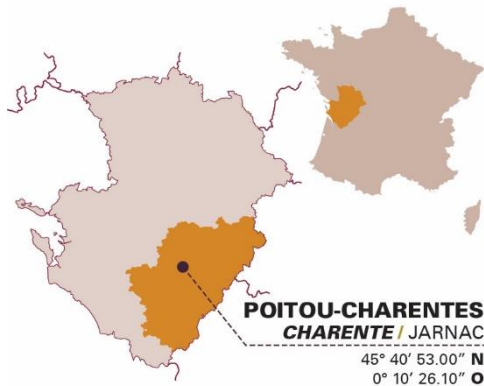


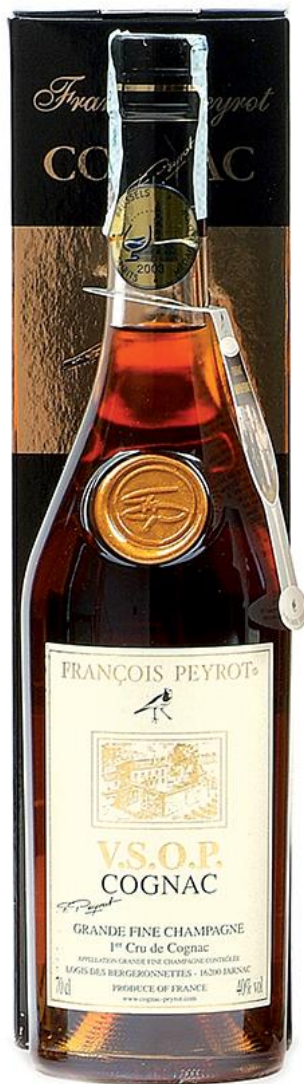
Maison FRANCOIS
PEYROT



COGNAC V.S.O.P. 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



VITIGNI

Colombard e Ugni Blanc



DISTILLAZIONE

Una volta raccolti i grappoli vengono disposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la schiacciatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. I vini prodotti vengono distillati con cura attraverso un alambicco, di fabbricazione artigianale, affinato in una massa di rame che è indispensabile per ottenere raffinate acquaviti. Una doppia distillazione dei vini, darà origine alla prestigiosa e incomparabile acquavite che è il COGNAC



INVECCHIAMENTO

Minimo 12 anni in botti di rovere



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Oro ambrato



PROFUMO

Il bouquet è amabile con sentori vanigliati



SAPORE

Il gusto è rotondo, morbido e incantevole, ma soprattutto è ricercato e suadente, dotato di una classe sopraffina



ABBINAMENTI

Da bersi lentamente, assaporandone ogni minima sfumatura aromatica