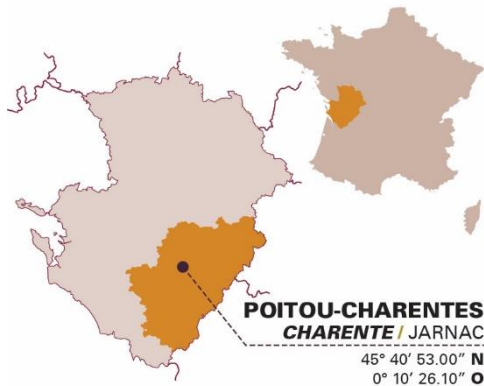


Maison FRANCOIS
PEYROT



LIQUEUR CAFÉ & COGNAC 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



MATERIA PRIMA

Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di caffè



METODO DI PRODUZIONE

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 dall'infusione di caffè



INVECCHIAMENTO

Minimo 1 anno in botti di rovere bianco



GRADAZIONE ALCOLICA

24% Alc. /Vol.



COLORE

Marrone scuro



PROFUMO

Svela fragranze robuste, bouquet lungo e carattere distintivo senza aggressività



SAPORE

Al palato morbida sensazione di caffè che svela sul finale la dolcezza del Cognac



ABBINAMENTI

Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, al caramello o con pasticceria secca