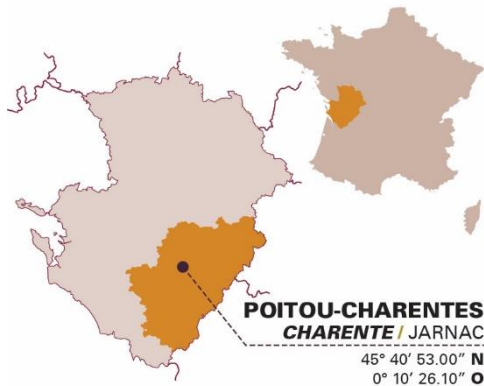


Maison FRANCOIS
PEYROT



LIQUEUR MÛRE & 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 more



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 dalla macerazione delle more



INVECCHIAMENTO

Minimo 1 anno in botti di rovere bianco



GRADAZIONE ALCOLICA

18% Alc. /Vol.



COLORE

Granata con riflessi violacei



PROFUMO

Al naso seducente percezione di frutta fresca che rilascia tutta la sua dolcezza



SAPORE

Al palato fresco e puro nella sua dolcezza. La texture molto equilibrata e una bella persistenza aromatica di frutta dolce



ABBINAMENTI

Bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca, creme e dolci con una base di pasta frolla