ACQUISTATO IL .....

Peyrot Liqueur Au Mûre Cognac



Goloso liquore a base di Cognac della Charente, aromatizzato grazie alla lenta macerazione di more fresche

Quello proposto qui non è un semplice Cognac ma un liquore a base di Cognac, aromatizzato con more fresche. Ma procediamo con ordine. La zona di produzione è quella di Jarnac, nel dipartimento della Charente. La materia prima di partenza è Cognac classificato Grande Fine Champagne 1er Cru, indice di grande qualità. Al termine della distillazione, lo spirito viene lasciato maturare lentamente in botti di rovere bianco per un periodo di minimo di un anno. Il particolare aroma di more si ottiene grazie alla macerazione dei frutti nello spirito. Il risultato è un intrigante liquore caratterizzato da un intenso colore granata, con riflessi violacei. Al naso stupisce per la ricchezza degli aromi, che richiamano netti la frutta fresca e dolce. La stessa sensazione di morbidezza domina anche l'assaggio. Qui si scopre una texture molto equilibrata e una bella persistenza che prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Servito fresco si presta a essere usato come digestivo. Per i più golosi, però, è un favoloso bicchierino da accostare a dolci alla cioccolata, piccola pasticceria e più in generale dolci a base di pasta frolla.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Liquore

Provenienza Francia

Uve

Gradazione 18% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821