ACQUISTATO IL .....

Cognac Selection Grande Fine Champagne



Nasce dalla distillazione di vino, prodotto a partire da uve provenienti dalla Grande e Petite Champagne

Peyrot propone questa elegante etichetta pensata per soddisfare il palato dei tanti appassionati degli eleganti distillati francesi. Il Cognac Grande Fine Champagne "Selection", infatti, è un prodotto estremamente versatile che si presta a mille interpretazioni. Ottimo "on the rocks", può entrare nella ricetta di intriganti long drink. Merito dell'affinamento in legno di 3 anni, che contribuisce a rendere questo distillato particolarmente morbido e piacevole. Il Cognac "Selection" Grande Fine Champagne nasce dalla distillazione di vino prodotto a partire da uve provenienti dalla Grande e Petite Champagne. Colore leggero e tenue, ha profumi deliziosamente dolci, dove è facile distinguere un fondo piacevolmente vanigliato e speziato. In bocca rivela un buon corpo e un gusto fruttato. Dolce ma non troppo, non corre certo il rischio di risultare stucchevole.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Cognac
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Profumo: al naso soave e pungente. Sapore: sentori si fiori di vite

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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