ACQUISTATO IL .....

Cognac Vsop



Prodotto con uve particolarmente sane che provengono da vigneti condotti secondo i principi di lotta integrata

Un altro grande Cognac firmato Peyrot. E' il VSOP, realizzato a partire da una selezione di uve della regione della Grande e Petite Champagne. Uve sane e perfette che provengono dai vigneti aziendali della Maison condotti secondo i principi di lotta integrata, quindi senza utilizzare prodotti chimici e favorendo l'utilizzo di pratiche naturali come l'inerbimento. Dopo la vendemmia e la vinificazione, il vino base viene avviato a un lento processo di distillazione in alambicchi di rame. Al termine del quale il Cognac viene fatto riposare in grandi botti di rovere, per un periodo di almeno 4 anni. VSOP, del resto significa proprio questo. Alla vista colpisce per la limpidezza e il colore caldo dell'ambra. Al naso si avvertono note delicate e morbide, con vaniglia, spezie dolci e frutta essiccata. In bocca, invece, è rotondo e morbido. Perfettamente equilibrato, è uno dei Cognac più apprezzati della storica Maison francese. Ottimo fine pasto, questo distillato può essere centellinato lentamente mentre si assapora una scheggia di formaggio stagionato o con un dolce a base di cioccolato.

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: sentori bouquet vanigliati. Sapore: gusto rotondo, suadente ed elegante.

© 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