



ACQUISTATO IL

Peyrot Liqueur Au Cognac Poire

Dalla creatività di François Peyrot, uno dei più affermati produttori della regione di Cognac, con Pere Williams e distillato 1er Cru Grande



"Quelle élégance, Monsieur Peyrot", che eleganza... Altro non si può esclamare quando si ha la possibilità di assaggiare un distillato incredibile come questo Liqueur au Cognac Poire. Lui è François Peyrot, uno dei più affermati produttori della regione della Cognac. Ci troviamo a Jarnac e questo liquore nasce da una lavorazione di soli due ingredienti. 14 chili di Pere Williams e Cognac, 1er Cru Grande Champagne. Ma procediamo con ordine. Le pere, provenienti dalla regione della Foresta Nera, vengono colte in autunno quando raggiungono la piena maturità e quando le loro bucce assumono un colore ambra-rosato. Vengono quindi conservate al freddo, nell'attesa di essere utilizzate per produrre l'aroma naturale. Si ottiene attraverso la lenta macerazione del frutto in una piccola quantità di distillato di Pera Williams. Quindi, attraverso un particolare processo, viene estratto un succo di pera estremamente concentrato. Il liquore finito si ottiene dall'assemblaggio di Cognac, con il succo di pera, sciroppo di zucchero e acqua distillata. Puro piacere per il palato, questo liquore si presenta di un bel colore ambra intenso, con profumi che uniscono i descrittori tipici del Cognac con quelli fruttati delle pere Williams. Stessa, azzeccata, fusione anche in bocca, dove si scopre un liquore unico e armonioso. Ottimo come digestivo, può essere anche proposto come aperitivo, servito freddo con 2/3 di Champagne.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Cognac

Provenienza Francia

Uve

Gradazione 30% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo 0

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni COLORE: Ambra intenso. PROFUMO: Unisce i sentori olfattivi tipici del Cognac ai profumi fruttati delle pere Williams. ABBINAMENTI: Sebbene appartenga alla famiglia dei cognac, è da degustarsi ad una temperatura leggermente più fresca, azzeccato dopo cena con del cioccolato. Insieme a due terzi di bollicine, è un delizioso aperitivo

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 Impres