ACQUISTATO IL .....

Cognac Ferrand "10Th Générations"



L’eleganza della Grande Champagne, goccia dopo goccia

Questo cognac è un omaggio alla lunga linea di maître de chai della famiglia Ferrand, dieci generazioni di passione e competenza nel cuore della Grande Champagne. Distillato esclusivamente da uve Ugni Blanc, coltivate nel cru più prestigioso del Cognac, viene affinato in botti di rovere francese e rifinito in fusti di Sauternes, per una complessità aromatica unica. Al naso si apre con eleganti note di pera, uva passa, miele e fiori bianchi, che si fondono a sentori di rovere tostato e spezie dolci. Il sorso è morbido, ricco e persistente, con una struttura setosa che racconta la qualità della materia prima e la finezza del processo produttivo. Perfetto da degustare liscio, è un Cognac che parla di eredità, ma con uno spirito contemporaneo.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Cognac
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	46% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Aroma: Al naso ricorda una torta di frutta speziata con sentori di uva passa, albicocca, cocco e caramello. Infine note di rosa, fiori d’arancio, noce moscata e zenzero. Gusto: Rotondo e pieno con un profilo pepato che ricorda il rovere. Seguono note di pera, miele, moscato, ananas e chiodi di garofano. Finale lungo e fresco con sentori di menta, prugna secca, arancia e tabacco fresco.

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