



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.

Svinando

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.