



ACQUISTATO IL

Cognac Selection Grande Fine Champagne



Svinando

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821