



A. E. DOR

Schede tecniche



A. E. Dor

COGNAC VSOP RARE FINE CHAMPAGNE



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Fine Champagne

Zona produttiva Jarnac – Grande Champagne e Petite Champagne

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Distillazione Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-32°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70-72°.

Invecchiamento Minimo 8 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo ambra.

Profumo I profumi sono generosi e prevalentemente floreali.

Sapore In degustazione rivela un sapore contraddistinto da piacevoli note fruttate. La persistenza è delicata e lunga.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



METODO DI DISTILLAZIONE | IN DUE
TEMPI SECONDO IL METODO
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | IN ROVERE DI
LIMOUSIN



A. E. Dor

COGNAC XO FINE CHAMPAGNE



NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Fine Champagne

Zona produttiva Jarnac – Grande Champagne e Petite Champagne

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Distillazione Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-32°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70-72°.

Invecchiamento Minimo 25 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo ambra.

Profumo Elegante e raffinato.

Sapore Bouquet complesso ed equilibrato. Toni fruttati e note di miele.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



INVECCHIAMENTO | IN ROVERE DI
LIMOUSIN



METODO DI DISTILLAZIONE | IN DUE
TEMPI SECONDO IL METODO
CHARENTAISE



A. E. Dor

COGNAC N°7 GRANDE CHAMPAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Grande Champagne

Zona produttiva Jarnac – Grande Champagne e Petite Champagne

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Distillazione Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-32°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70-72°.

Invecchiamento Minimo 45 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri.

Gradazione alcolica 42% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo ambra scuro.

Profumo Al naso emergono sentori molto fruttati.

Sapore Al palato è eccezionalmente rotondo, senza spigolature.



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



METODO DI DISTILLAZIONE | IN DUE
TEMPI SECONDO IL METODO
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | IN ROVERE DI
LIMOUSIN



A. E. Dor

COGNAC ALBANE GRANDE CHAMPAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Cognac Albane Grande Champagne

Zona produttiva Jarnac – Grande Champagne e Petite Champagne

Vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Distillazione Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-32°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70-72°.

Invecchiamento Minimo 5 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Al naso si percepiscono note fruttate.

Sapore Si presenta morbido, generoso e ben equilibrato. Le note fruttate percepite al momento dell'esame olfattivo si ritrovano durante l'assaggio insieme alla piacevole persistenza che caratterizza i "vieux Cognacs".



JARNAC / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1858



METODO DI DISTILLAZIONE | IN DUE
TEMPI SECONDO IL METODO
CHARENTAISE



INVECCHIAMENTO | IN ROVERE DI
LIMOUSIN

