

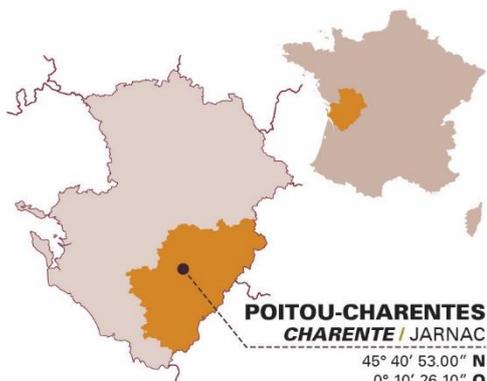


COGNAC

A.E. DOR

COGNAC ALBANE GRANDE CHAMPAGNE

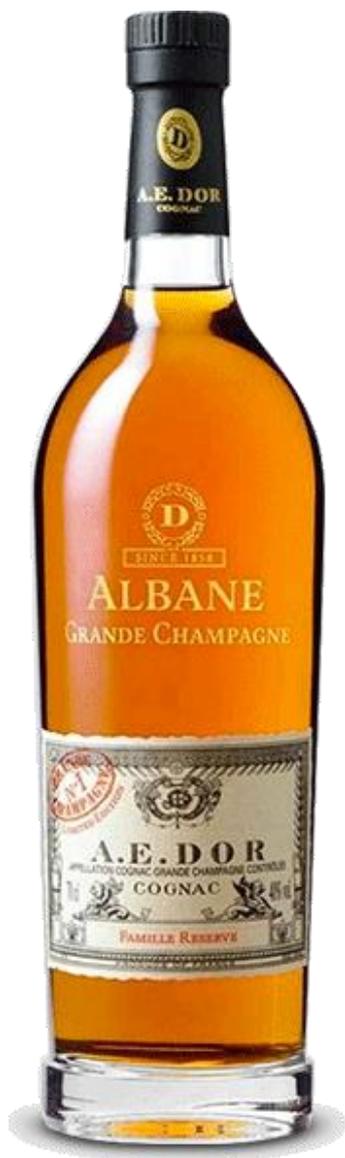
JARNAC/CHARENTE



Nella cantina segreta, chiamata "Paradis", sono conservati Cognac distillati da prima del **1874**.

Nel **1951**, la maison fu l'unica ad ottenere dall'amministrazione francese l'autorizzazione a vendere Cognac con **gradazione inferiore ai 40°**.

Con rigore, esperienza ed intuizione A.E. Dor realizza sottili assemblaggi per ottenere un cognac di carattere, equilibrato ed elegante.



TIPOLOGIA

Cognac



ZONA PRODUTTIVA

Jarnac – Cru Grande 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.



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"