

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

