

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

