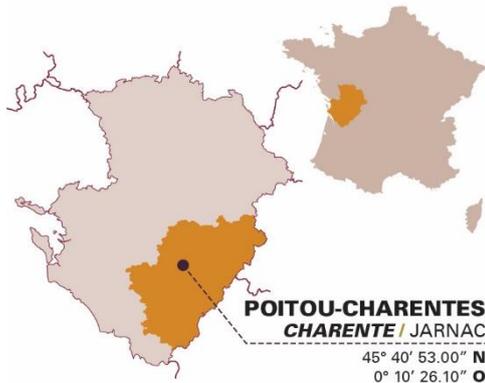


Maison FRANCOIS  
PEYROT



## COGNAC X.O. CHARENTE/JARNAC



L'**alambicco**, di fabbricazione artigianale, è stato costruito e affinato da una massa di rame grezzo. La **distillazione "Charentaise"** permette di concentrare gli aromi ed i sapori più delicati del vino, è un metodo tradizionale del XVIII secolo. Il vigneto "**Les Bergeronnettes**" comprende **25 ettari** situati nella "Grande Champagne 1er cru de Cognac"(DOC).



### TIPOLOGIA

Cognac



### ZONA PRODUTTIVA

Jarnac



### VITIGNI

Colombard e Ugni Blanc



### DISTILLAZIONE

Una volta raccolti i grappoli vengono disposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la schiacciatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. I vini prodotti vengono distillati con cura attraverso un alambicco, di fabbricazione artigianale, affinato in una massa di rame che è indispensabile per ottenere raffinate acquaviti. Una doppia distillazione dei vini, darà origine alla prestigiosa e incomparabile acquavite che è il COGNAC



### INVECCHIAMENTO

Minimo 25 anni in botti di rovere



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Oro ambrato



### PROFUMO

Al naso arriva un'esplosione di profumi con un crescendo continuo, tra cui si riconoscono aromi di frutta, sentori vanigliati e di noci



### SAPORE

In bocca è prepotentemente persistente, intenso e delicato allo stesso tempo



### ABBINAMENTI

Da degustare la sera in un momento di relax