

DISTILLATI | COGNAC

FRANCOIS VOYER XO PREMIER CRU GRANDE CHAMPAGNE

FRANÇOIS VOYER | FRANCIA

70 cl / 40°

Tipologia: Cognac

Materia prima: Uve bianche Ugni Blanc, Folle Blanch, Colombard

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in alambicco Charentais

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

XO Premier Cru Grande Champagne è prodotto con distillazione discontinua in rame cognacaise sulle fecce fini del mosto. Invecchia in botti di rovere francese, tra i 10 e i 25 anni. Elegante e delicato, è il cognac che presenta tutto il pedigree della Grande Champagne. Francois Voyer è una eccellente azienda indipendente, un "bouilleurs de cru", come vengono chiamati i coltivatori e distillatori indipendenti del cognac. Prodotto dall'azienda indipendente - un "bouilleurs de cru", come vengono chiamati i coltivatori e distillatori indipendenti del cognac - Francois Voyer, ovvero una delle maison di Cognac più prestigiose al mondo, che vanta una lunga tradizione familiare e l'apprezzamento dei più rinomati ristoranti francesi.

COME LO BEVO

Gli appassionati di sigari e tabacchi lo troveranno superbo in abbinamento alla fumata.



FOCUS

L'invecchiamento XO ha reso famoso e prestigioso il cognac in tutto il mondo. Le note di vaniglia, legno e frutta appassita con una leggera nota ossidativa consacrano il cognac a re dei distillati.

