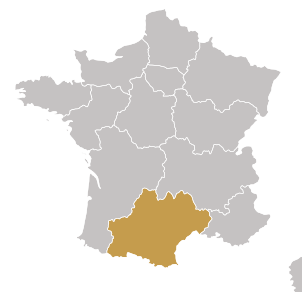


COGNAC VS ASTUCCIATO

-Gaston de Casteljac-



France
Languedoc-Roussillon
Castelnau d'Auzan



DISTILLAZIONE

Distillazione tipica del Cognac in due fasi con alambicchi Charentais, una distillazione discontinua. Percentuale di alcol del 72%..



AFFINAMENTO

Segue le tecniche di invecchiamento usate in Gascogna. Il Cognac VS invecchia 3 anni in piccole botti di Rovere selezionate, con costante controllo ed ossigenazione naturale dell'acquavite.



CLASSIFICAZIONE

COGNAC

ALC./VOL.

40%



VITIGNI

Ugni Blanc



Di color giallo tenue.



Al naso è fine con aromi di cannella e uvetta.



Elegante e raffinato anche al palato, ben bilanciato, con aromi di frutta secca e un leggero tocco speziato sul finale.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA