

COGNAC VSOP ASTUCCIATO

-Gaston de Casteljac-



France
Languedoc-Roussillon
Castelnau d'Auzan



DISTILLAZIONE

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



AFFINAMENTO

Segue le tecniche di invecchiamento usate in Gascogna. Il Cognac VSOP invecchia 8 anni in piccole botti di Rovere selezionate, con costante controllo ed ossigenazione naturale dell'acquavite.



Di un bel color dorato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Rivela al naso freschi aromi di zenzero.



CLASSIFICAZIONE

COGNAC

ALC./VOL.

40%



VITIGNI
Ugni Blanc



I saperi freschi e fruttati si succedono continuamente, segno di una autentica acquavite.