



COGNAC XO CARAFE CASSA LEGNO

-Gaston de Casteljac-

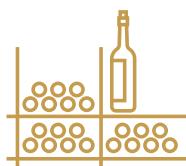


France
Languedoc-Roussillon
Castelnau d'Auzan



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 XO invecchia 12 anni in botti di Rovere selezionate, con costante controllo ed ossigenazione naturale dell'acquavite.



CLASSIFICAZIONE

COGNAC

ALC./VOL.

40%



VITIGNI
Ugni Blanc



Di un bel color dorato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Rivela al naso freschi aromi di zenzero.



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