



COG05230
COGNAC FERRAND RÉSERVE | AC

Un Cognac Grande Champagne, prodotto a partire da uve Ugni-Blanc, viene distillato a fiamma viva in pot still, poi invecchiato inizialmente in botti di rovere nuove e successivamente in botti, sempre di rovere, tostate. Matura infine per un anno in botti Banyuls da 225 litri. Al naso appaiono vaniglia, note forti di frutta rossa, noce, cannella una punta di cioccolato; al palato è pieno e ricco e il finale è piuttosto lungo. Un'ottima espressione di Maison Ferrand.

ORIGINE Francia
ABV % 42.30
VOL. ML 700