

Cognac Courvoiser Vsop



Fornitore	Daive Campari S.p.A.
Famiglia	Distillati
Categoria	Acquaviti
Segmento	Cognac
Tipologia	Cognac VSOP
Formato	70 cl
Grado alcolico	40% vol.
Invecchiamento	da 6 a 10 anni
Materia prima	Vino Bianco
Zona di produzione	Francia - Cognac Grande Champagne

Tipo di distillazione/tecniche produttive

Distillato

Note/caratteristiche del prodotto

Miscela di uve provenienti da due dei crus più rinomati, è uno dei pochi vsop ad avere diritto alla denominazione "fine champagne". Invecchiato da 6 a 10 anni. "aromi floreali e note di vaniglia per questo vsop che viene spesso descritto come delicato, fine ed elegante". Jean marc olivier, capo distillatore. colore: ambra - giallo dorato aroma: floreale, vaniglia, mandorla tostata, prugna secca. Sottile e armonioso corpo: caldo - delicato gusto: fine, leggero, caratteristico finale: eccellente. Morbido. Molto ben equilibrato durante l'intera degustazione gradazione: 40% vol.
