

# Cognac Courvoisier Vsop



<b>Fornitore</b>	Davide Campari S.p.A.
<b>Famiglia</b>	Distillati
<b>Categoria</b>	Acquaviti
<b>Segmento</b>	Cognac
<b>Tipologia</b>	Cognac VSOP
<b>Formato</b>	70 cl
<b>Grado alcolico</b>	40% vol.
<b>Invecchiamento</b>	da 6 a 10 anni
<b>Materia prima</b>	Vino Bianco
<b>Zona di produzione</b>	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.