

COGNAC DU PEYRAT – VSOP PRESTIGE

DISTILLERIE DU PEYRAT



● COGNAC BIO

Notes de dégustation

Robe ambrée assez soutenue. Nez intense avec des arômes de mirabelle, de prune. Notes vanillées. Beaucoup de précision. Bouche très enveloppante, gourmande. Le registre aromatique du nez se prolonge avec une intensité contenue. La finale est agréablement salivaire avec des notes d'agrumes iodées. Longueur indéniable.

Pour mieux déguster

Un cognac polyvalent qui tient parfaitement son rôle de VSOP. Sa fraîcheur finale ne le disqualifie pas pour un apéritif. Sa bouche gourmande permet de passer un après-midi ou une fin de soirée en toute quiétude.

En bref...

40° – 50 cl.

100 % ugni blanc issu de Petite Champagne, Fins Bois et Bons Bois.

Certification Ecocert et USDA. Sans additifs.

Avec étui. Disponibilité immédiate.