

COGNAC DU PEYRAT – VS ORGANIC

DISTILLERIE DU PEYRAT



● COGNAC BIO

Notes de dégustation

Robe délicatement ambrée. Nez très élégant sur les fruits blancs : poire, abricot, pêche de vigne. Belle élégance de notes de poivre noir. Pureté facilement perceptible ; la vanille est discrète. Bouche souple mais très gourmande avec l'impression de déguster un mendiant. Des notes d'agrumes, de clémentine. Finale fraîche et nette. Une consistance générale très positivement surprenante pour un VS.

Pour mieux déguster

Très clairement un cognac pour dépoussiérer les apéritifs. Ne pas hésiter à le déguster seul, tout juste rafraîchi. Parfait pour s'initier et se réconcilier avec l'appellation.

En bref...

40° – 70 cl.

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

Certification Ecocert et USDA. Sans additifs.

Sans étui. Disponibilité immédiate.