

# COGNAC DU PEYRAT – XO

DISTILLERIE DU PEYRAT



● COGNAC BIO

## Notes de dégustation

Robe acajou très brillante. Richesse et intensité perceptibles dès le premier nez. Les arômes vanillés sont patinés et épicés. Des notes d'écorce orange très anciennes, quelques touches de cannelle, de poivre de Séchuan. La bouche est riche et puissante mais la douceur arrive très vite sur des notes de prunes confites, de muscade. Beaucoup de jeunesse revient avec des arômes de fruits blancs juteux. Finale très persistante où la noblesse du boisé apparaît discrètement.

## Pour mieux déguster

Un grand XO qui démontre que malgré ses richesses, un grand cognac reste d'une grande digestibilité. A boire pour être certain que vraiment tout ira bien.

## En bref...

40° – 50 cl.

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

Certification Ecocert et USDA. Sans additifs.

Carafe sans étui. Disponibilité immédiate.