

SPIRITS | COGNAC

FRANCOIS VOYER VSOP GRANDE CHAMPAGNE

FRANÇOIS VOYER | FRANCE



70 cl / 40°

Category: Cognac

Raw material: Uve bianche Ugni Blanc, Folle Blanch, Colombard

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in alambicco Charentais

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

VSOP Grande Champagne è prodotto con distillazione discontinua in rame cognacaise sulle fecce fini del mosto. Invecchia tra i 7 e i 14 anni in botti di rovere francese Limousin. Una punta di albicocca, in questo Cognac che esprime al massimo la florealità della Grande Champagne. Prodotto dall'azienda indipendente - un "bouilleurs de cru", come vengono chiamati i coltivatori e distillatori indipendenti del cognac - Francois Voyer, ovvero una delle maison di Cognac più prestigiose al mondo, che vanta una lunga tradizione familiare e l'apprezzamento dei più rinomati ristoranti francesi.

HOW DO I DRINK IT?

Da gustare liscio, con frutta disidratata o frutta secca come noci o anacardi.

FOCUS

Voyer è un'azienda indipendente, un "bouilleurs de cru", come vengono chiamati i coltivatori e distillatori del cognac.

