

SPIRITS | COGNAC

FRANCOIS VOYER NAPOLEON 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

Napoleon Grande Champagne è prodotto con distillazione discontinua in rame cognacaise sulle fecce fini del mosto. Invecchia in botti di rovere francese, tra i 12 e i 20 anni. È il "turning point" da un bouquet floreale alla frutta sotto spirito, come prugne e albicocche. 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 con calma per apprezzarne ogni sfumatura, rigorosamente liscio

FOCUS

Napoleon è l'invecchiamento del cognac che celebra il condottiero francese. Si racconta che questo invecchiamento fosse il suo preferito. Il Napoleon Voyer è il cognac servito da Alain Ducasse a "le Jules Verne" al secondo piano della Torre Eiffel.

