

SPIRITS | COGNAC

FRANCOIS VOYER HORS D'AGE PREMIER CRU GRANDE CHAMPAGNE

FRANÇOIS VOYER | FRANCE



70 cl / 43°

Category: Cognac

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in alambicco Charentais

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Vincitore di sette medaglie d'oro internazionali in concorsi di distillati, Hors D'age Premier Cru Grande Champagne è prodotto con distillazione discontinua in rame cognacaise sulle fecce fini del mosto. Invecchia in botti di rovere francese, tra i 20 e i 30 anni. Si tratta del cognac extra vecchio prodotto da questa grande azienda indipendente - un "bouilleurs de cru", come vengono chiamati i coltivatori e distillatori indipendenti del cognac -: la 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

