

TESSERON LOT 76 DECANTER GIFT COLL.

TESSERON | FRANCE

70 cl / 40°

Category: Cognac

Raw material: Ugni Blanc

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in alambicco Charentais

Box: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

Tesseron lotto 76 è composto al 100% di uvaggio Ugni Blanc proveniente del Cru della Grande Champagne. L'acquavite di Cognac passa circa 30 anni in botti di rovere francese di varietà Limousin. Dal colore dorato chiaro, questo Cognac ha sentori di marmellata fresca, miele con dei toni floreali. Un attacco generoso e speziato che tanta vitalità a questo distillato.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare con rispetto e tempo per lasciare i profumi esprimersi al meglio.

FOCUS

La casa Tesseron è stata fondata nel 1905 da Abel Tesseron, che cominciò ad acquistare espressioni eccezionali di Grande et Petite Champagne. La tradizione si tramanda da ora 5 generazioni nell'eccellenza del terroir della Grande et Petite Champagne. Tesseron è tra i rari imbottiglieri nel Cognac ad utilizzare i 3 uvaggi originali del Cognac: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard.

