

DISTILLATI | COGNAC

FRANCOIS VOYER VS GRANDE CHAMPAGNE

FRANÇOIS VOYER | FRANCIA



70 cl / 40°

Tipologia: Cognac

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Alambicco Charentais

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Voyer VS è prodotto con distillazione discontinua in rame cognacaise sulle fecce fini del mosto. Invecchia tra i 2 e i 3 anni in botti di rovere francese. Un cognac di facile e immediata bevibilità, 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.

COME LO BEVO

Un ottimo cognac non impegnativo, può essere bevuto anche freddo. Ottimo ingrediente in cucina con carni dalla lunga cottura e nella preparazione di cocktail.

