

DISTILLATI | COGNAC

GROSPERRIN 1992 PETITE CHAMPAGNE

GROSPERRIN | FRANCIA



70 cl / 46.7°

Tipologia: Cognac

Metodo di produzione: Distillazione in alambicco Charentais

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Grosperrin Petite Champagne 1992 è prodotto principalmente con Ugni Blanc. Il vino che si ricava è fortemente acido e minerale per via della composizione dei suoli del terroir su cui crescono le uve. La distillazione è discontinua in piccolo alambicco di rame Charentais. Al palato fermo e possente con una venatura di legno dovuta all'invecchiamento.

COME LO BEVO

Un ottimo cognac da godere liscio, in bicchieri tulipano.

