

DISTILLATI | COGNAC

GROSPERRIN LOT NO. 24 TRESOR DE GRAND CHAMPAGNE

GROSPERRIN | FRANCIA



70 cl / 43.4°

Tipologia: Cognac

Metodo di produzione: Distillazione in alambicco Charentais

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Grosperrin Lotto numero 24 dei Tesori della Grande Champagne è stato ritrovato nella cantina chiusa a chiave di un mercante di cognac. Solo dopo il suo decesso, i suoi eredi hanno scoperto queste botti originarie dell'inizio del secolo. È un cognac eccezionalmente raro, il cui 80% è evaporato durante gli anni di invecchiamento. La gradazione alcolica è sorprendentemente alta per un cognac, pari a 43.4%. Dal colore scuro, dolce con sentore di frutta secca, prugna e fiori secchi, ha una grandissima complessità al palato, con note di noci e frutta candida. Un finale lunghissimo e complesso.

COME LO BEVO

Un ottimo cognac da godere liscio, in bicchieri tulipano.

