SNC DU MAINE DRILHON

Cognac Reviseur VSOP Single Estate Cognac Petite Champagne



Art.-Nr.:	600893M2
Gebinde:	1 x 0,02l Flasche
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Cognac
Serviertemperatur:	20
EAN:	4260019391728

Preise

Flasche 3,30 € brutto

Preis pro Liter: 165,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Altgoldene Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen.
• Die Nase ist fruchtig und elegant mit einem Hauch von Gewürzen, gefolgt von holzigen und gerösteten Noten und einem ausgeprägten Hauch von Leder.
• Der Mund ist voll von Eleganz und einem sauberen Abgang.
Single Estate Cognac ist die Konzeption von Cognac von der Rebe bis zum Glas. Alle Produktionsschritte werden auf unseren Gütern durchgeführt. Ein hochqualifiziertes Team von 60 Personen überwacht sorgfältig den Weinanbau, die Weinherstellung, die Destillation, die Reifung und die Mischung vor Ort.Die Zertifizierung „High Environmental Value“ wurde 2019 für unser Engagement für den Umweltschutz erhalten, insbesondere durch die Reduzierung des Einsatzes von Unkrautvernichtungsmitteln und durch die Reduzierung unseres Verbrauchs von Pflanzenschutzmitteln.

REVISEUR Cognacs stammen ausschließlich von unserem Weingut in der Petite Champagne, der Domaine du Maine Drilhon
100% Ugni Blanc-Rebsorte, die sich auf Hügeln entwickelt, die von Ost nach West ausgerichtet sind. Die doppelte Destillation aus Charentais wird in kleinen 16-hl-
Kupferbrennblasen mit olivenförmigen Deckeln durchgeführt.

Handgemachter „Schnitt“, basierend auf der Erfahrung unseres Brennmeisters und seinem Gespür: Geschmack und Geruch, um das Beste zu extrahieren. Wir destillieren „auf Hefe“, um den Aromen einen zusätzlichen Reichtum zu verleihen.

Gereift in französischen Eichenfässern vom Limousin-Typ mit losen Körnern. Der Chauffe Forte bringt würzige, holzige und geröstete Noten mit sich. In den Kellern beginnen 100 % unserer Branntweine ihren Reifungsprozess, indem sie 9 bis 12 Monate in neuen Fässern verbringen. Anschließend setzen sie ihre jahrelange Reifung in alten Fässern fort.