



COGNAC

RESERVE FAMILIALE

A.O.C. – 80 ANNI DI AFFINAMENTO

ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

VITIGNI

Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin di grossa e media grana

DEGUSTAZIONE

Questo grande Cognac, dopo un lunghissimo processo di invecchiamento in botti di rovere, con un contenuto zuccherino naturale, acquisisce una morbidezza e dolcezza che offrono solo i più nobili e antichi cognac della regione del Grande Champagne. Al naso è cremoso con note di cuoio e tabacco. Sorprendente in eleganza e profondità. Finale molto lungo in bocca, con note speziate e aromi complessi.

TITOLO ALCOLOMETRICO 42°Vol.

NOTE

Un très vieux cognac eccezionale, trasmesso di generazione in generazione. Una miscela unica, l'incarnazione della memoria della famiglia. Solo un numero molto limitato di bottiglie è condiviso ogni anno con i veri intenditori di cognac.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

