



COGNAC SÉLECTION SPÉCIALE

A.O.C. – 5 ANNI DI AFFINAMENTO

ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

VITIGNI

Ugni Blanc 100%

AFFINAMENTO

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

DEGUSTAZIONE

Il nostro “entrée de gamme” è invecchiato in botti di rovere nuove. Al naso è ricco e profumato, le note fruttate e floreali sono prevalenti con una delicata presenza di legno. Cognac molto piacevole, rotondo e mai aggressivo. Eccellente per una prima esperienza. Da provare appena tolto dal frigo, ad una temperatura di circa 0 gradi.

TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E