

COGNAC PIERRE FERRAND 1840 GRANDE CHAMPAGNE



Il Cognac Grande Champagne 1840 di Pierre Ferrand è un omaggio allo stile in voga alla fine del'800. Questo distillato, che invecchia 4 anni in botti di rovere, è lieve, ma allo stesso modo è ricco in sapore e con un grado alcolico importante rispetto i Cognac moderni.

Al naso si percepiscono note di uva matura e accenni di spezie e miele. È un cognac di pronta beva ma si adatta molto bene anche alla miscelazione per i cocktail.

PROVENIENZA:

FRANCIA

FORMATO:

0,70 lt

GRADAZIONE:

45 % VOL.