



DOMAINE ELISABETH



Nome: COGNAC Domaine Elisabeth BIO

Classificazione: VSOP (> 8 anni)

Regione: CHARENTE

Denominazione: COGNAC

Colore: Ambrato

Vitigni: COLOMBAR 30%; UGNI BLANC 70%

Grado Alcool: 40%

Formato: 700 ml. con astuccio in cartoncino

Coltura: Situato nel cuore dell'illustre terroir del cognac, il Domaine Elisabeth è un'antichissima tenuta di famiglia la cui tradizione non si è interrotta dal 1767. Attenti all'ambiente e rispettosi del futuro dei propri figli, nel 1997 la famiglia Arrivé ha intrapreso la gestione dei vigneti in coltivazione biologica: lavoro in vigna senza alcun prodotto chimico, vinificazione naturale (secondo disciplinare la cui applicazione è regolarmente verificata da ECOCERT).

Su una superficie di 35 ettari, il vigneto è coltivato a Chardonnay, Sauvignon, Ugni Blanc, Colombard per le uve bianche e Merlot ed Egidola per le uve rosse.

Distillazione: il vino viene distillato secondo la tecnica tradizionale a fuoco diretto con alambicco "charrentais" e doppia distillazione.

Invecchiamento: in legno di rovere Limousin per più di 8 anni.

Caratteristiche: di colore ambrato con riflessi dorati brillanti, al naso ha un bell'equilibrio tra note floreali e fruttate, mandorla e cannella. Al palato è una ottima armonia tra frutta fresca e una leggera nota boisée.

Abbinamenti: puro a temperatura ambiente come dopocena, oppure fresco come aperitivo.