



DOMAINE ELISABETH



Nome: COGNAC Domaine Elisabeth BIO

Classificazione: XO (>15anni)

Regione: CHARENTE

Denominazione: COGNAC

Colore: Oro con riflessi mogano

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 15 anni.

Caratteristiche: il colore è un oro lucido con scintillanti riflessi mogano. Il naso presenta una piacevole nota vanigliata con sentori di frutta candita. Al palato si sprigiona una piacevolissima nota di arancia candita, di miele e un retrogusto di fiori di tiglio.

Abbinamenti: Come aperitivo puro o ghiacciato o da gustare dopo cena puro a 25 ° C.