PIERRE DE SEGONZAC

Pierre de Segonzac - VSOP Grande Champagne - 40% - 70cl



Der kupferfarbene VSOP von Pierre de Segonzac ein fruchtbetonter und dezent würziger Cognac, hergestellt im klassischen handwerklichen Stil. Die Früchte sind von der Nase weg präsent, Gewürze und Toffee fügen sich ein und begleiten bis hin zum langen Abgang. VSOP steht für «very superior old pale» und ist mindestens vier Jahre alt. Als Grundwein dient «Ugni Blanc», welcher ich Kupferkesseln zu Cognac gebrannt wird. Er reifte in Limousin- Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von in etwa 400 – 500 Litern.

Aroma:
trockene Früchte, Honig

Geschmack:
weich, Toffee, gebackene Früchte, Crème Brûlée, Gewürze

Nachklang:
fruchtiger und cremiger Abgang

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Frankreich
Herstellerinfos: Pierre de Segonzac

Artikel-Nr: 340085

Segonzac ist eine kleine Gemeinde im Südwesten Frankreichs und befindet sich im Herzen der «Cognac Grand Champagne» – dem Herzstück der sechs Herstellungsgebiete, welche als geschützten Ursprungsregionen (Ap□pellation d'Origine Contrôlée) gelten. Jacques, der Vorfahre detr heutigen Brennmeister Pierre (Grossvater) und Pablo (Enkelsohn) Ferrand, destillierte und reifte schon im Jahr 1702 die Früchte seiner Weinernte. Als Grund□produkt dient der Wein der weissen Trauben des «Ugni blanc», welcher als Grundwein eher extraktarm und mit einer robusten Säurestruktur aus□gestattet ist. Der Cognac von heute wird nach wie vor nach alter Tradition in «Charentais» (auch bekannt als «Alambic») -Kupferkesseln gebrannt. In diesem dreiteiligen Brenngerät wird, nach zweifacher Destillation, Traubenwein zu Cognac. Nach dem Brennen wird das Herzstück des zwei□ten Brennvorgangs in Limousin□Eichenfässer gelagert. Im Sortiment von Pierre de Segonzac befinden sich klassische Varianten wie Cognac VSOP und XO, jedoch auch gereifte Spezialitäten aus den 1970ern, bis hin zu extrem alten Raritäten von den Vorfahren. Ein üppiges Erlebnis voller Sinnlichkeit. Goldmedaille bei der Challenge International des Vins, Bordeaux 2015.