PIERRE DE SEGONZAC

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



Destilliert von Pierre in den 70er Jahren, ist dieser Cognac der "Rancio" Charentais auf seinem Höhepunkt. Komplexe Nase mit Noten von kandierten Pflaumen und Aprikosen, Brioche und igarrenkiste. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig und üppig; große aromatische Komplexität. Langanhaltender Abgang. Ein üppiges Erlebnis voller Sinnlichkeit. Goldmedaille bei der Challenge
International des Vins, Bordeaux 2015

Aroma:
Komplexe Nase mit Noten von kandierten Pflaumen und Aprikosen, Brioche und Zigarrenkiste

Geschmack:
Reichhaltiger Gaumen, weich und opulent im Mund, grosse aromatische Komplexität

Nachklang:
Langanhaltender Abgang

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

Artikel-Nr: 340087

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.