## SNC DU MAINE DRILHON

# Cognac Reviseur Coffret XO Single Estate Cognac CruPetite




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 600895 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,70l Geschenkspack |
| **Alkoholgehalt:** | 40 % |
| **Anbauregion:** | Cognac |
| **Serviertemperatur:** | 20 |
| **EAN:** | 084848682307 |

### Preise

**Geschenkspack 179,00 €** brutto

Preis pro Liter: 255,71 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• Altgoldene Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen.
• Die Nase hat Noten von Vanille und Holz, gefolgt von einem eleganten Rancio mit schönen Aromen von getrockneten Früchten.
• Der Mund ist geschmeidig und gibt Lakritze, Rancio und eine schöne Länge.
Single Estate Cognac ist die Konzeption von Cognac von der Rebe bis zum Glas. Alle Produktionsschritte werden auf unseren Gütern durchgeführt.Ein hochqualifiziertes Team von 60 Personen überwacht sorgfältig den Weinanbau, die Weinherstellung, die Destillation, die Reifung und die Mischung vor Ort.Die Zertifizierung „High Environmental Value“ wurde 2019 für unser Engagement für den Umweltschutz erhalten, insbesondere durch die Reduzierung des Einsatzes von Unkrautvernichtungsmitteln und durch die Reduzierung unseres Verbrauchs von Pflanzenschutzmitteln.

REVISEUR Cognacs stammen ausschließlich von unserem Weingut in der Petite Champagne, der Domaine du Maine Drilhon100% Ugni Blanc-Rebsorte, die sich auf Hügeln entwickelt, die von Ost nach West ausgerichtet sind.

Die doppelte Destillation aus Charentais wird in kleinen 16-hl-Kupferbrennblasen mit olivenförmigen Deckeln durchgeführt.Handgemachter „Schnitt“, basierend auf der Erfahrung unseres Brennmeisters und seinem Gespür: Geschmack und Geruch, um das Beste zu extrahieren.Wir destillieren „auf Hefe“, um den Aromen einen zusätzlichen Reichtum zu verleihen.

Gereift in französischen Eichenfässern vom Limousin-Typ mit losen Körnern. Der Chauffe Forte bringt würzige, holzige und geröstete Noten mit sich.In den Kellern beginnen 100 % unserer Branntweine ihren Reifungsprozess, indem sie 9 bis 12 Monate in neuen Fässern verbringen.Anschließend setzen sie ihre jahrelange Reifung in alten Fässern fort.




0 84848 68230 7