Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

# Vallein-Tercinier XO Cognac Fine Champagne Vieille Réserve

Druebrennevin | Cognac Tradisjonell, Frankrike | VP-nr.: 1086701 | SAP-nr.: 9031679 | EPD-nr.: 9031679 | Pris: 1 419,00 inkl. mva

## FAKTA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Land** | Frankrike | **Druetype** | 100 % ugni blanc |
| **Distrikt** | Cognac Tradisjonell | **Alkohol** | 40 % |
| **Underdistrikt** | Fine Champagne | **Sukker** | 3,0 g/l |




**FYLDE**

## Karakteristikk

Dyp gyllen. Tørket frukt, krydder, never og skogbunn. Fruktig anslag, noe krydder. Moden frukt, sitrusskall, lær og treoljer. Frisk og urtepreget.

## Opprinnelse

En ekstra gammel Vieille Reserve Cognac og en gammel blanding av eaux-de-vie fra de to beste vekstområdene i COgnac, hvor minimum 50 prosent kommer fra Grande Champagne og resten fra Petite Champagne. Den yngste komponenten i blandingen har blitt lagret i minst 35 år, og dette har ført til en ekstremt elegant, rund og deilig moden smaksopplevelse. Destillert på tradisjonell metode og lagret på Limousin eikefat. Dette er et godt eksempel på hvorfor små produsenter kan gi deg så mye mer for pengene. En av de mest fremragende aspektene ved denne fantastiske gamle konjakken er dens eksepsjonelt lange og komplekse ettersmak.