

DRINKS.

Baron Otard VSOP Cognac 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703816
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Château de Cognac / Bacardi
Marque	Baron Otard
Type	Cognac
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec des notes florales et des nuances subtiles de feuilles de tilleul, de poires, de tabac et de vanille. Bouche: avec des notes sucrées-fruitées et un soupçon d'épices.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	distillé dans des alambics en cuivre; âgé d'au moins 4 ans
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



Description

Si un cognac provient du Château royal de Cognac, cela doit vouloir dire quelque chose. Le monument historique a été construit au XIe siècle déjà, puis reconstruit, agrandi et rénové à plusieurs reprises depuis lors. Jean-Baptiste Antoine Otard, auquel appartient le cognac, a acheté le château aux enchères en 1796. Auparavant, il avait fui à l'étranger en raison de la Révolution française et y avait fondé sa marque de cognac. Le château lui était utile dans la mesure où les voûtes sombres et humides de la cave s'avéraient idéales pour entreposer les vins nobles. En réalité, les murs épais renfermaient une humidité extrêmement élevée de 90% et une température constante de 15°C. Mais M. Otard ne s'est pas seulement fait un nom avec son cognac: de 1804 jusqu'à sa mort 20 ans plus tard, il a assumé les fonctions de maire de la ville de Cognac. L'entreprise qu'il a fondée est restée entre les mains de la famille jusqu'en 1991, mais elle appartient aujourd'hui à Bacardi. Si vous voyagez en France et réservez une visite guidée du château dans la célèbre région viticole, vous pourrez découvrir de près le lieu de naissance du cognac Baron Otard. Les cognacs se caractérisent par leur bouteille légèrement arrondie, en forme de goutte, d'allure très noble, qui évoquent les origines royales. La version VSOP est enveloppée d'or foncé et révèle, au nez, des notes florales avec un soupçon de feuilles de tilleul, de poires, de tabac et de vanille. En bouche, les notes sont fruitées avec une pointe d'épices. Le cognac VSOP peut être consommé pur comme digestif ou mélangé à de l'eau tonique comme apéritif. Le spiritueux convient également pour les cocktails.