

DRINKS.

Deau VSOP Cognac 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704289
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac, Charente
Embouteilleur	DISTILLERIE DES MOISANS, Les Moisans, 16440 Sireuil, Frankreich
Marque	Deau
Type	Cognac
L'âge	4 ans
L'usage	Pur sur des glaçons ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Nez: bouquet floral. Bouche: des notes sucrées de miel et de cannelle, ainsi que de forts arômes de chocolat et de cuir.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Cognac de 4 ans d'âge de fabrication artisanale vieilli en fûts de chêne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	im Karton



Description

Deau Cognac est une distillerie dont la tradition familiale séculaire a débuté en 1685 sous le règne du roi Louis XIV. Le vigneron Lous Deau, en Charente, a découvert l'alchimie des appareils de distillation. La famille Bru Legaret possède et exploite son domaine en Charente, au cœur de Cognac, depuis plusieurs générations. Il est aujourd'hui dirigé par Véronique Bru Legaret et son fils Roland Legaret. Au milieu des vignobles se trouve la distillerie familiale avec 12 alambics en cuivre, ainsi que les anciennes caves voisines, où les précieuses eaux-de-vie mûrissent dans plus de 2000 fûts de chêne. Le griffon du logo de l'entreprise est l'emblème de la famille, qui protège les précieuses vignes, ainsi que les eaux-de-vie. Le Deau VSOP est créé à partir d'un assemblage harmonieux des meilleurs crus de Cognac. Il a mûri pendant 4 ans jusqu'à la maturité parfaite. La collection Cognac VS a remporté la médaille d'argent des French Spirits of Asia en 2013.