

# DRINKS.

## Deau XO Cognac 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	704290
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac, Charente
Embouteilleur	DISTILLERIE DES MOISANS, Les Moisans, 16440 Sireuil, Frankreich
Marque	Deau
Type	Cognac
L'âge	10 ans
L'usage	Pur à température ambiante ou sur des glaçons
Dégustation	Nez: fin et élégant avec des notes florales de jasmin et de violette, ainsi que des arômes de fruits confits avec de la prune et de la cannelle. Bouche: notes boisées et florales. Finale: corsée.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Cognac de 10 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 XO est un assemblage d'eaux-de-vie provenant principalement de Petite Champagne et de Fins Bois, qui mûrit en fûts de chêne du Limousin dans les caves de la distillerie, ce qui lui procure sa couleur ambrée acajou intense.