DRINKS.

Frapin VIP XO 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800874
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Charentes
Embouteilleur	Cognac SNC Frapin, BP1 16130 Segonza, Frankreich
Marque	Frapin
Type	Cognac
L'âge	20-25 ans d'âge
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec beaucoup de fruits. Bouche: légèrement épicé, avec des fruits secs et de la noisette. Finale: longue.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	à partir des vignes d'Ugni Blanc.
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2016: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Lorsque les amateurs de cognac entendent le nom de "Frapin", ils pensent immédiatement aux cognacs premium de l'une des plus anciennes maisons de cognac de France. Après tout, l'histoire des cognacs Frapin remonte à 1270, lorsque les ancêtres de Geneviève Frapin, Max Cointreau et Jean-Pierre Cointreau commencèrent à cultiver des raisins dans la région des Charentes dans la Grande Champagne. Le cognac fut bientôt fabriqué par la maison Frapin. Après la construction du Château de Fontpinot, qui est aujourd'hui le symbole de la marque, 200 hectares ont été consacrés exclusivement à la production de raisins d'Ugni Blanc. Si ceux-ci ne répondent pas aux exigences de qualité du maître de chai Olivier Paultes, il se pourrait bien qu'une récolte complète soit rejetée, comme en 1980, lorsque les vignes ont subi trop de dégâts à cause du gel. Dans ce cas, le raisin n’est pas acheté à d'autres producteurs, car Frapin n'utilise que ses propres ressources. Les cognacs haut de gamme mûrissent dans les caves du château avec grand soin et un haut niveau de qualité.