

DRINKS.

A. de Fussigny XO Fine Champagne Cognac 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700940
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	A. de Fussigny SAS, 11-17 Rue des Gabariers, 16100 Cognac, France
Marque	A. de Fussigny
Type	Cognac
L'âge	10-25 ans
L'usage	pur avec des glaçons ou avec une goutte d'eau
Dégustation	soyeux et équilibré, avec des notes de cerise noire, de marmelade d'orange, de vanille, de caramel fondu, de bois de chêne, d'amandes grillées et d'épices.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	composé d'eaux-de-vie de 10 à 25 ans d'âge (min. 50% Grande Champagne)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	Mit Verpackung (Box)



Description

Les cognacs de la marque A. de Fussy sont mis en bouteille dans des flacons qui ressemblent à de gracieuses sculptures de verre. La maison historique de cognac est située dans la ville qui a donné son nom à l'eau-de-vie de vin mondialement connue, et de surcroît directement au bord du fleuve qui marque durablement toute la région. La situation unique de la cave de vieillissement au bord de la Charente assure une humidité de l'air exceptionnelle qui laisse des traces dans le distillat. Tout au long du processus de production, la maison fait appel au travail d'artisans et d'agriculteurs locaux, dont des verriers, des tonneliers, des viticulteurs et des distillateurs.

Les matières premières utilisées pour le XO Fine Champagne proviennent de Petite Champagne et au moins 50% de Grande Champagne. Le produit fini est composé d'eaux-de-vie qui ont été stockées entre 10 et 25 ans. Le XO Cognac convient aux desserts à base de caramel ou de chocolat (par ex. crème brûlée) ainsi qu'aux cigares forts.