

DRINKS.

Deau VS Cognac 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704288
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac, Charente
Embouteilleur	DISTILLERIE DES MOISANS, Les Moisans, 16440 Sireuil, Frankreich
Marque	Deau
Type	Cognac
L'âge	2 ans
L'usage	Pur sur des glaçons ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Nez: fraîcheur aromatique, soulignée par des notes de bois blanc et de fleurs de vigne. Bouche: souple. Finale: douce.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Cognac de 2 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	in 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 VS est composé des meilleurs millésimes de la région et mûrit lentement dans les fûts de chêne de la distillerie. Une fois qu'il a atteint son âge parfait, il est assemblé par le maître de chai. En 2013, le Deau VS a reçu une médaille d'argent par les French Spirits of Asia.