

DRINKS.

Hine Rare VSOP Fine Champagne Cognac 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	710935
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Thomas HINE & Co., 16 Quai de l'Orangerie, 16200 Jarnac, France
Marque	Hine
Type	Cognac
L'âge	> 4 ans
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	rappelle les nectarines grillées, les abricots mûrs, les melons juteux et les pâtisseries moelleuses à base de levure.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	à partir d'eaux-de-vie de quatre ans au moins
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

À l'âge de 16 ans, Thomas Hine a quitté son Angleterre natale pour se consacrer entièrement à la production de cognac en France. Grâce à un mariage, il put bientôt imprimer son nom sur les bouteilles et bâtir un empire familial prestigieux. Le succès ne s'est pas démenti : plus de 200 ans plus tard, Thomas Hine & Co. occupe toujours une place de choix dans le monde du cognac et reçoit de nombreuses distinctions pour ses produits.

Le Hine Rare VSOP réunit une vingtaine d'eaux-de-vie vieilles pendant au moins quatre ans et produites à partir de raisins de Petite et Grande Champagne. Ces régions sont très appréciées pour la culture du cépage Ugni Blanc et produisent, selon l'opinion générale, les meilleurs Cognacs. Dans les vignobles centraux autour des villes de Cognac et de Segonzac, les conditions pour la maturation des raisins sont tout simplement les plus favorables - la nature du sol, l'aménagement du paysage et le microclimat ont tous un effet. Le terme "Fine Champagne" désigne les cognacs qui contiennent exclusivement des eaux-de-vie de Petite et Grande Champagne.