

COGNAC - DELAMAIN DECANTADOR - 700 ML

DELAMAIN



País / Región / D.O

Francia



Historia

Durante casi dos siglos, Maison Delamain, de generación en generación, es el guardián de una forma de pensar y experimentar el coñac que va más allá de cualquier referencia habitual. Con arte y paciencia, talla coñacs de prestigio que son únicos en el mundo. Aquellos de los cuales medimos lo mejor. Para lograr este nivel de excelencia y excepción, los maestros de la casa un ingrediente esencial y olvidado: el tiempo.



Descripción de Producto

Este coupage de Grandes Champagnes de muy gran edad ha alcanzado su máxima crianza en barrica. Expresa toda la nobleza de estos grandes aguardientes cuando alcanzan su punto máximo de evolución. Este coñac muy añejo combina finura y elegancia, ligereza e intensidad, vivacidad y ternura. Está perfectamente equilibrado y se mantiene fresco a pesar de su edad.



Ingredientes

100% Ugni blanc, uvas provenientes de la subregión "Grande Champagne".



Maridaje

Con chocolate amargo, postres a base de crema pastelera, almendras tostadas, o bien como acompañante de un habano de tabaco cubano de capa madura.



Conservación

Conservar en un lugar fresco y con poca luz.

Alc.Vol : 40.00%



ANTZARA
Gourmet Online