

COGNAC DELAMAIN - PALE AND DRY - 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

Creado en la década de 1920, Pale & Dry XO se compone de aguardientes exclusivamente de Grande Champagne, Premier Cru de Cognac. Elegante y extremadamente delicado, ha madurado en barricas de roble francés "rojo" en nuestras antiguas cavas a orillas del Charente. Nariz: elegancia y longitud, aromas afrutados, de albaricoque y cítricos para terminar con la apariencia de vainilla de "rancio". Boca: delicadeza y finura, no agresivo en boca debido a su lenta crianza. Final: suavidad y redondez, evolucionando a fruta.



Ingredientes

100% Ugni blanc, uvas provenientes de Grande Champagne



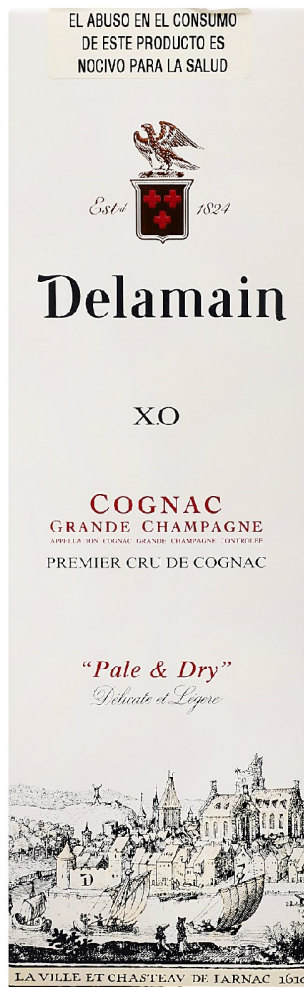
Maridaje

Con chocolate trufado, nueces tostadas y garapiñadas, con tarta a base de almendras, turrone, café express o bien, acompañando un habano de tabaco dominicano o centroamericano.



Conservación

Conservar en un lugar fresco y con poca luz.



Alc.Vol : 40.00%



ANTZARA
Gourmet Online