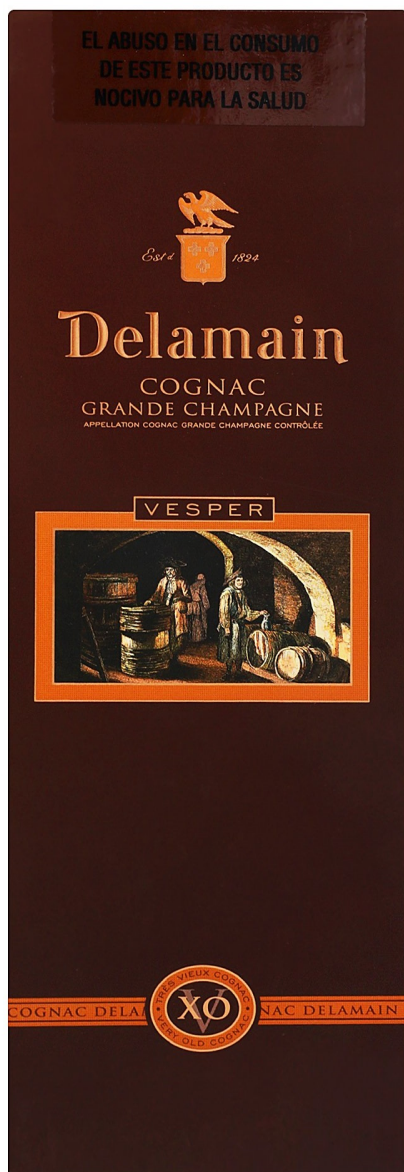


COGNAC - DELAMAIN VESPER - 700 ML

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 1950, Vesper XO es un coñac Grande Champagne con un carácter más poderoso que Pale & Dry. La palabra "Vesper" en latín significa tanto "tarde" como "estrella vespertina". Símbolo de la época y la respetabilidad armoniosa de este coñac. Nariz: notas de sotobosque, sarmientos secos de vid, ciruelas pasas y rancio de vainilla. Boca: redondo y con cuerpo, con buena madurez, pleno, con cuerpo. Final: extremadamente suave y acariciante.



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