Favraud „ VS ” Cognac Aoc 40% vol. 0.35 l



Kód produktu	CO011105

Vinné brandy - Cognac vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Ugni blanc (doplněná menšinovým podílem dalších tamních odrůd) vypěstovaných na vinicích francouzské apelační oblasti Cognac

VS zrající nejméně 4 roky má světle-zlatou barvu, příjemné aroma s tóny hroznů, vanilky a měkkou ovocnou chuť.

Koňak Favraud se vyrábí z koňakových lihů získávaných z vinic subregionů Grand Champagne, Petit Champagne a Fins Bois, které patří SAS Les VIGNOBLES REUNIS-ROULLET. Využití koňakových lihů z vlastních vinic ve výrobě je velmi vzácným jevem mezi výrobci koňaku, což zaručuje vysokou kvalitu nápoje. Jak říká legenda, od začátku 50. let XIX st. budoucí zakladatel koňakového domu Favraud Jean Favraud přistoupil ke kupážování vlastního koňaku. Při výrobě tohoto nápoje Jean Favraud používal líh získaný z hroznů vypěstovaných ve vlastních vinicích rodinného statku Favraud - Château de Souillac v provincii Cognac.
Výrobní koňakový podnik má všechna vybavení a zařízení, nádoby a sklady potřebné pro péči o vinice, sklizeň hroznů, vinifikaci, destilaci a zrání koňakových lihů. Destilace se provádí v pěti periodických destilačních přístrojích. Celková produktivita činí kolem 500 hl (100% líh) koňaku měsíčně. Koňak zraje v dubových sudech o objemu 400 l. Každoročně se vyměňuje více než 20% sudů. Celkem má koňakový podnik více než 200 sudů.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Favraud „ VS ” Cognac Aoc 40% vol. 0.35 l

Popis

Vinné brandy - Cognac vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Ugni blanc (doplněná menšinovým podílem dalších tamních odrůd) vypěstovaných na vinicích francouzské apelační oblasti Cognac VS zrající nejméně 4 roky má světle-zlatou barvu, příjemné aroma s tóny hroznů, vanilky a měkkou ovocnou chuť. Koňak Favraud se vyrábí z koňakových lihů získávaných z vinic subregionů Grand Champagne, Petit Champagne a Fins Bois, které patří SAS Les VIGNOBLES REUNIS-ROULLET. Využití koňakových lihů z vlastních vinic ve výrobě je velmi vzácným jevem mezi výrobci koňaku, což zaručuje vysokou kvalitu nápoje. Jak říká legenda, od začátku 50. let XIX st. budoucí zakladatel koňakového domu Favraud Jean Favraud přistoupil ke kupážování vlastního koňaku. Při výrobě tohoto nápoje Jean Favraud používal líh získaný z hroznů vypěstovaných ve vlastních vinicích rodinného statku Favraud - Château de Souillac v provincii Cognac. Výrobní koňakový podnik má všechna vybavení a zařízení, nádoby a sklady potřebné pro péči o vinice, sklizeň hroznů, vinifikaci, destilaci a zrání koňakových lihů. Destilace se provádí v pěti periodických destilačních přístrojích. Celková produktivita činí kolem 500 hl (100% líh) koňaku měsíčně. Koňak zraje v dubových sudech o objemu 400 l. Každoročně se vyměňuje více než 20% sudů. Celkem má koňakový podnik více než 200 sudů.

Hlavní parametry

Značka	Favraud
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Původ	Cognac, Francie
Balení	holá lahev, poloviční lahev
Objem	350 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.