

Godet „ XO Terre 70th Anniversary Ceramic ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Cognac



GODET
À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

Kód produktu

CO009341

Godet XO Terre Ceramic je limitovaná edice prémiového koňaku Godet XO Terre, který je nejstarším a nejkompexnějším koňakem z řady Godet Super Blends. Tato edice je prezentovaná v umělecké keramické lahvi s motivem námořní mapy a atlantských vln.

Barva: Zářivá, zlatavě mahagonová s jantarovými odlesky

Vůně: Výrazná a komplexní s tóny černého pepře, skořice, čerstvých květů, sušených fíků a lehkým závanem kůže

Chuť: Mimořádně plná, energická a zároveň zaoblená s akcenty kandovaného citrusového ovoce, medu, pražených oříšků a ušlechtilého dubu

Závěr: Dlouhotrvající, harmonický s výrazným a nezaměnitelným vyzrálým rancia

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě - objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Godet „ XO Terre 70th Anniversary Ceramic ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Cognac

Popis

Godet XO Terre Ceramic představuje oslavu bohaté námořní historie rodinného domu Godet. Jedná se o netradiční blend eaux-de-vie zrajících 10 až 30 let v 400litrových sudech z francouzského dubu. Zrání probíhá v historických sklepích v La Rochelle přímo na břehu Atlantského oceánu. Receptura unikátně spojuje destiláty ze všech šesti crus oblasti Cognac: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires. Každoročně se stočí pouze několik desítek barelů, což zaručuje výjimečnou exkluzivitu. Lahvování probíhá do luxusní keramické lahve, uložené v dárkovém boxu s dvoukřídlým otevíráním. Objevte fascinující cestu po šesti jedinečných mikroregionech oblasti Cognac skrze mistrovský blend Godet XO Terre. Tento exkluzivní, nejméně 30 let zrající koňak se představuje v ikonické lahvi s kruhovým otvorem, která symbolizuje celistvost a bohatství francouzské půdy. Ponořte se do sametově plné chuti zralého ovoce, hřejivého koření a vzácného rancia, jež představují absolutní vrchol rodinného řemesla značky Godet. Godet XO Terre je poctou rozmanitosti a síle francouzského terroiru. Jako jeden z mála koňaků ve své kategorii v sobě kombinuje nejlepší eaux-de-vie pocházející ze všech 6 oficiálních subregionů oblasti Cognac (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires). Tato unikátní symfonie umožňuje dosáhnout neuvěřitelné hloubky, rozmanitosti a komplexnosti, kde se květinová elegance z Champagne potkává s kořeněnou strukturou a ovocnou svěžestí ostatních mikroregionů. Zatímco zákonný požadavek pro označení XO je minimálně 10 let zrání, rodina Godet posouvá hranice výrazně dále – jednotlivé složky tohoto blendu zrají v dubových sudech ze dřeva z francouzských lesů Limousin a Tronçais v průměru 30 let. Dlouholeté zrání ve staletých sklepích v Atlantikem ovlivněném přístavu La Rochelle propůjčuje destilátu nezaměnitelný živý charakter a bohaté tóny rancia. Soutěžně oceňovaný koňak je balen v ikonické, umělecky tvarované karafě s vlnitým reliéfem a středovým průhledem, která na první pohled zaujme v jakékoliv sbírce či baru. Součástí je také elegantní dárkový box s motivem zlatých linií zemského glóbusu. Zajímavost o značce Maison Godet má jednu z nejdelších rodinných historií ve světě alkoholu – rodina Godet se výrobcem a obchodníkem s víny a destiláty stala již v roce 1588 v přístavním městě La Rochelle, přičemž tajemství destilace se předává z otce na syna neuvěřitelných 15 generací.

Hlavní parametry

Značka	Godet
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Cognac, Francie
Odrůda	Ugni blanc
Přívlastek	Extra old
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	vínovice & Cognac
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Godet Freres Cognac, 34 Quai Louis Durand, B.P.70041, 17003 La Rochelle Cedex 1, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenysou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.