FRAPIN 1270 - LE CRU DE COGNAC COGNAC 40° 70CL



70cl

Fabricant
Frapin

Titre alcoométrique
40 %

Processus de fabrication
Ce cognac provient à 100% de la Grande Champagne. Tout provient du domaine viticole Frapin, c'est-à-dire de la récolte, de la distillation et de la maturation. Le cépage Ugni Blanc, cultivé spécialement, donne un vin à faible teneur en alcool et à l'acidité élevée. L'acidité contribue à protéger le vin jusqu'à la distillation. Le cognac est finalement produit par double distillation dans un alambic de 25 hl. L'eau-de-vie incolore de 71 volumes est ensuite vieillie en fûts de chêne limousin jusqu'à la mise en bouteille.

61.00
(y compris la TVA)