

КОНЬЯК DUPUY

Tentation Cognac VS Gift box

Міцність 40%, об'єм 0,7 л

France, Cognac,
Fins Bois, Petite Champagne

Сорти винограду: 95% Уні Блан,
5% Коломбар



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: світло-бурштиновий з золотистими і мідними відблисками
- ✓ Аромат: вишуканий, який розкривається відтінками червоного яблука, цитрусових, іриски, ванілі, кориці, шкіри і деревини
- ✓ Смак: м'який, елегантний, гармонійний, злегка терпкий, з нотами фруктового пирога, вершкового масла, кондитерських спецій, карамелі і іриски, довгим, теплим, пряним післясмаком з нюансами горіхів і дубу

Температура подачі: 20-22 град С

Ідеально до: сигар, кави та як дигестив

Особливості технології:

- ✓ VS включає о-де-ві з чотирьох субрегіонів: 30% спиртів — із Гранд Шампань, 20% — Пті Шампань, 40% — Фін Буа, 10% — Бон Буа;
- ✓ Основний сорт винограду є Уні Блан, 5% становить сорт Коломбар;
- ✓ Будинок Дюпюї не має власних перегінних кубів;
- ✓ У виробництві використовуються тільки бочки з лімузенського дубу;
- ✓ Перший рік дистиляти витримуються в нових бочках, а потім переливаються в 10-літні;
- ✓ Мінімальний термін витримки вхідних у купаж спиртів — 2,5 року, максимальний — 10 років.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua