

Anno 2 - Numero 5
Dicembre 2023
Periodico quadrimestrale
Prezzo 2,00 Euro

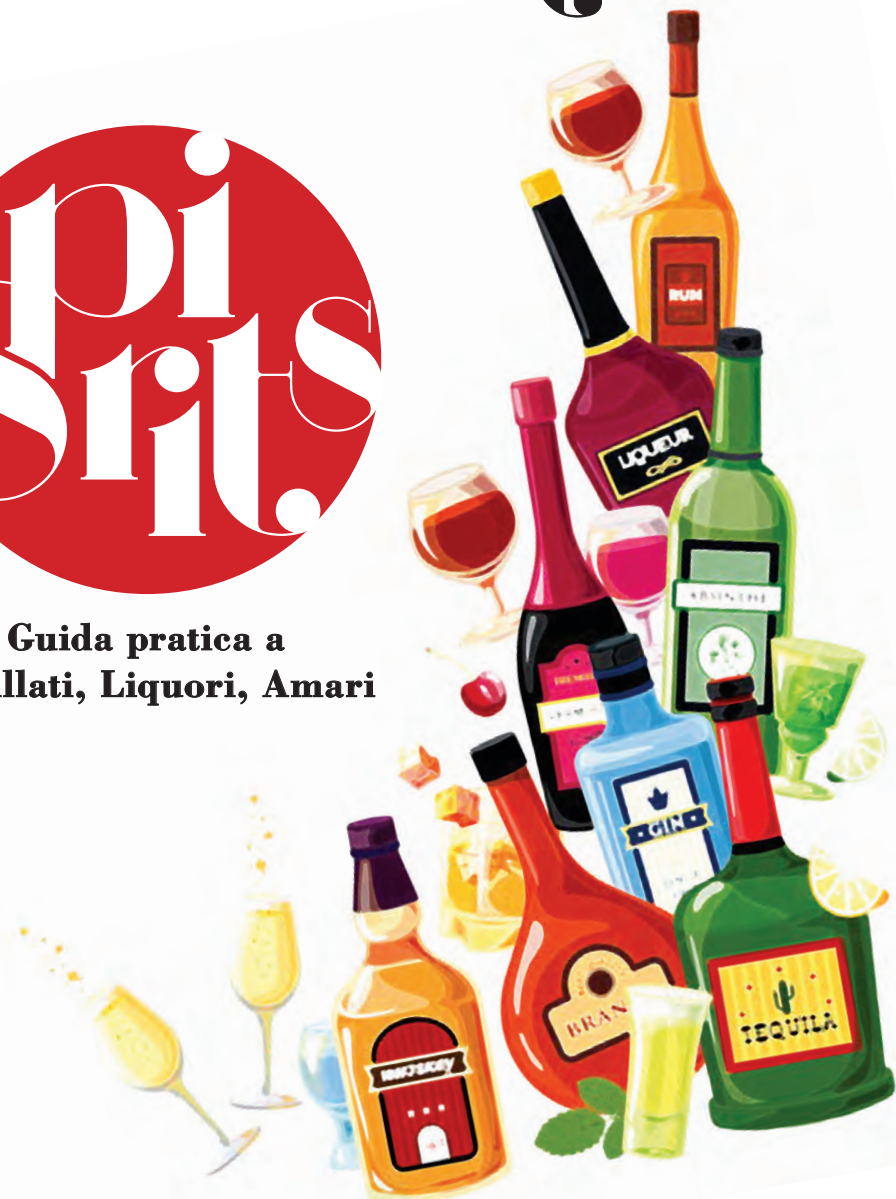


Quaderni
di

WINEcouture



**Guida pratica a
Distillati, Liquori, Amari**



XXO HORS D'ÂGE COGNAC GRANDE CHAMPAGNE DELAMAIN

La più alta espressione d'élevage, la tipologia Extra Extra Old prevede che il Cognac più giovane in bottiglia abbia almeno 14 anni d'invecchiamento in botte. Per Delamain si tratta di 20, per raggiungere periodi di 40 e 50. Lungo matrimonio, in armonia, tra eau de vie e tempo, XXO sprigiona profondi aromi fruttati e autunnali, poi il tocco speziato. Palato in continua evoluzione con note di legno di Cedro, cuoio e sigari; resta un gusto morbido, aromatico e ricco.



LIQUEUR POIRE WILLIAMS & COGNAC MAISON FRANÇOIS PEYROT

Sono necessari 14 kg di pere per produrre un Liqueur Poire au Cognac da 70 cl, ottenuto dall'assemblage di Cognac 1er Cru Grande Champagne, aroma naturale di Pere Williams, sciroppo di zucchero e acqua distillata. Invecchiato per almeno 2 anni in botti di rovere bianco, in degustazione offre un mélange unico e armonioso. Ottimo come digestivo, se servito molto freddo, insieme a 2/3 di Champagne, è delizioso anche come aperitivo.



BAS ARMAGNAC VSOP DOMAINE À LAFITTE

Ottenuto dalle uve di Baco Blanc, cresciute su terreno sabbioso fulvo, questo Bas Armagnac VSOP che nasce a Sion, nella regione del Gers, è affinato per almeno 5 anni e presenta un colore oro ambrato brillante dovuto alla maturazione in botti di rovere dopo la distillazione. Di sapore ampio, morbido e di corpo, alla degustazione si ritrovano aromi floreali e sentori fruttati fini ed eleganti. Può essere degustato come aperitivo o digestivo, servito con ghiaccio o liscio.



CALVADOS ROGER GROULT VÉNÉRABLE

Calvados prodotto da Mele da Sidro "Pays d'Auge", invecchia in botti di rovere fino a 1.500 litri nella cantina costruita da Léon Groult (1874-1923). Attualmente l'acquavite più giovane che compone questo assemblage ha più di 17 anni, ma non fa che completare botti che contengono Calvados ben più vecchi. In bocca, l'attacco è molto franco e di spiccata finezza, per un digestivo ideale da bere al naturale e a temperatura ambiente.

