

PIERRE FERRAND SÉLECTION DES ANGES 1ER CRU DE COGNAC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 41.8° 70CL



70cl

Fabricant

Pierre Ferrand

Titre alcoométrique

41.8 %

Processus de fabrication

Ont été utilisés pour ce cognac des vins issus des cépages typiques, l'ugni-blanc et le colombar, qui n'ont pas été filtrés avant la distillation. La distillation a été faite sur lies, c'est-à-dire sur la levure fine, ce qui permet de développer des arômes supplémentaires. Pendant 30 ans, le cognac a été affiné en fûts de chêne, où il a développé davantage d'arômes. La part des anges, l'évaporation annuelle, est de trois pour cent du contenu total.

actuel 175.00

(y compris la TVA)