

COGNAC XO Gold François VOYER

Land:	Frankrijk
Regio:	Cognac
Appellatie:	Grande Champagne
Kleur:	n.v.t.
Inhoud:	70 cl
Druiven:	100 % Ugni Blanc
Classificatie:	X.O.
Alcoholvolume:	40 %
Temperatuur:	+/- 18°C
Aan te raden bij:	na het eten, als aperitief
Omschrijving:	Cognac XO François Voyer won een gouden medaille 2008 in Londen en Brussel. De XO François Voyer is een Cognac uit ugni blanc-druif. Hij veroudert in vaten uit Limousin-eik, afwisselend in droge en vochtige kelders. De kleur is mahonie, een beetje rossig. De neus geeft bloemen vrij naast vanille, droge vruchten, kruiden en hout. In de smaak is hij tegelijk rond en heeft een vol karakter. Hij geeft zich niet snel vrij en wint veel met wat te verluchten. De Grande Champagne XO is vrij fruitig in de neus: perzik, tropisch fruit en mirabellen. Duidelijk is ook het goed versmolten hout, hij is tegelijk fruitig en complex. Qua mondgevoel is hij zacht, zijig en toch ook krachtig. De finale is complex.

