

COGNAC François VOYER VSOP - Napoléon - XO

| | |
|--------------------------|---|
| Land: | Frankrijk |
| Regio: | Cognac |
| Appellatie: | Grande Champagne |
| Kleur: | n.v.t. |
| Inhoud: | etui 3 x 6 cl |
| Houtrijping: | 36 |
| Alcoholvolume: | 40 % |
| Temperatuur: | +/- 18°C |
| Aan te raden bij: | na het eten, als aperitief |
| Omschrijving: | Dit is een samenstelling van 3 verschillende soorten Cognac: VSOP (7 tot 14 jaar) - Napoléon (14 tot 20 jaar) en XO (20 tot 30 jaar). De VSOP heeft een gouden kleur met bronzen reflecties. Deze Cognac heeft aroma's van lindebloesem, gedroogde bloemen samen met gedroogde abrikoos. In de mond heeft deze Cognac de finesse en de kracht van een grote Cognac. De Napoléon is amber van kleur met reflecties van oud goud. De aroma's van deze Cognac zijn de hartjes van de bloemen: jasmijn en anjer die zich vermengen met perzik, pruim en amandel. Een licht parfum van vanillegeur die een oude Cognac karakteriseert. In de mond is deze Cognac geboiseerd, soepel maar krachtig. De XO is ros van kleur met acajou reflecties. In de neus vinden we een sterker parfum van vanille, gedroogd fruit (noten, hazelnoot) en geconfijt fruit (sinaasappelschil) die zich vermengt met een gekruide en gepeperde geur. En natuurlijk ook de geboiseerde noties die de lange veroudering in eiken vaten karakteriseert. Zijn kracht, zijn geraffineerde smeugheid en een lange afdronk vinden we terug in de mond. |

