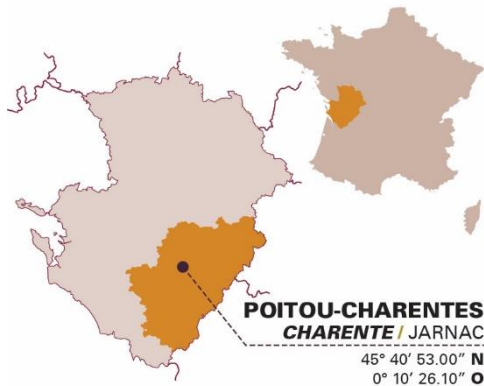


Maison FRANCOIS
PEYROT



LIQUEUR POIRE WILLIAMS & COGNAC

CHARENTE/JARNAC



L'**alambicco**, di fabbricazione artigianale, è stato costruito e affinato da una massa di rame grezzo. La **distillazione "Charentaise"** permette di concentrare gli aromi ed i sapori più delicati del vino, è un metodo tradizionale del XVIII secolo. Il vigneto "**Les Bergeronnettes**" comprende **25 ettari** situati nella "Grande Champagne 1er cru de Cognac"(DOC).



TIPOLOGIA

Cognac



ZONA PRODUTTIVA

Jarnac



MATERIA PRIMA

14 kg di Pere Williams e Cognac 1er Cru Grande Champagne



METORODO DI PRODUZIONE

Le pere, provenienti dalla regione della Foresta Nera, vengono colte in autunno quando raggiungono la piena maturità e quando le loro bucce assumono un colore ambrato-rosato. Vengono conservate al freddo nell'attesa di essere utilizzate per produrre l'aroma naturale, ottenuto dalla macerazione del frutto in una piccola quantità di distillato di Pera Williams. Attraverso un processo rotativo, viene estratto un succo di pera estremamente concentrato. Sono necessari 14 kg di pere per produrre un Liqueur Poire au Cognac da 70 cl. Il liquore viene ottenuto dall' "assemblage" di Cognac 1er Cru Grande Champagne, aroma naturale di Pere Williams, sciroppo di zucchero e acqua distillata



INVECCHIAMENTO

Minimo 2 anni in botti di rovere bianco



GRADAZIONE ALCOLICA

30% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra intenso



PROFUMO

Unisce i sentori olfattivi tipici del Cognac ai profumi fruttati delle pere Williams



SAPORE

In degustazione offre un mélange unico e armonioso



ABBINAMENTI

Ottimo come digestivo, ma se servito molto freddo, insieme a 2/3 di Champagne, è delizioso anche come aperitivo