

COGNAC XO Gold François VOYER

Pays:	France
Région:	Cognac
Appellation:	Grande Champagne
Cépages:	100 % Ugni Blanc
Classification:	X.O.
Degré d'alcool:	40 %
Température de service:	+/- 18°C
A conseiller avec:	comme digestif, apéritif
Description:	Cognac XO François Voyer a gagné un médal d'Or 2008 à Londres et à Bruxelles. Le XO François Voyer est un cru Grand Champagne obtenu à base d'un cépage d'Ugi blanc. Il est vieilli en fûts de chêne du Limousin dans des caves tour à tour humides et sèches. Il possède une belle robe acajou, légèrement rousse. Au nez, il libère un arôme fruité sur des notes de vanille, de fruits secs, d'épices et de bois. En bouche, il est plutôt rond et plein de caractère. Il ne se dévoile pas facilement et a beaucoup à gagner à être légèrement aéré. Au nez, le Grande Champagne XO est relativement fruité avec des arômes de pêche, de fruits exotiques et de mirabelle. On décèle une agréable note de bois, à la fois fruitée et complexe. En bouche, il laisse une sensation de douceur, soyeux et cependant puissant à la fois. Il offre une fin de bouche très complexe.

