Godet cognac XO Terre Extra Old panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARO0340

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Godet cognac XO Terre Extra Old panák 40% 0.02l

Popis

Objevte fascinující cestu po šesti jedinečných mikroregionetech oblasti Cognac skrze mistrovský blend Godet XO Terre. Tento exkluzivní, nejméně 30 let zrající koňak se představuje v ikonické lahvi s kruhovým otvorem, která symbolizuje celistvost a bohatství francouzské půdy. Ponořte se do sametově plné chuti zralého ovoce, hřejivého koření a vzácného rancia, jež představují absolutní vrchol rodinného řemesla značky Godet. Barva: Zářivá, zlatavě mahagonová s jantarovými odlesky Vůně: Výrazná a komplexní s tóny černého pepře, skořice, čerstvých květin, sušených fíků a lehkým závanem kůže Chuť: Mimořádně plná, energická a zároveň zaoblená s akcenty kandovaného citrusového ovoce, medu, pražených oříšků a ušlechtilého dubu Závěr: Dlouhotrvající, harmonický s výrazným a nezaměnitelným vyzrálým rancia Godet XO Terre je poctou rozmanitosti a síle francouzského terroiru. Jako jeden z mála koňaků ve své kategorii v sobě kombinuje nejlepší eaux-de-vie pocházející ze všech 6 oficiálních subregionů oblasti Cognac (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires). Tato unikátní symfonie umožňuje dosáhnout neuvěřitelné hloubky, rozmanitosti a komplexnosti, kde se květinová elegance z Champagne potkává s kořeněnou strukturou a ovocnou svěžestí ostatních mikroregionů. Zatímco zákonný požadavek pro označení XO je minimálně 10 let zrání, rodina Godet posouvá hranice výrazně dále – jednotlivé složky tohoto blendu zrají v dubových sudech ze dřeva z francouzských lesů Limousin a Tronçais v průměru 30 let. Dlouholeté zrání ve staletých sklepích v Atlantikem ovlivněném přístavu La Rochelle propůjčuje destilátu nezaměnitelný živý charakter a bohaté tóny rancia. Soutěžně oceňovaný koňak je balen v ikonické, umělecky tvarované karafě s vlnitým reliéfem a středovým průhledem, která na první pohled zaujme v jakékoliv sbírce či baru. Součástí je také elegantní dárkový box s motivem zlatých linií zemského glóbusu. Zajímavost o značce Maison Godet má jednu z nejdelších rodinných historií ve světě alkoholu – rodina Godet se výrobcem a obchodníkem s víny a destiláty stala již v roce 1588 v přístavním městě La Rochelle, přičemž tajemství destilace se předává z otce na syna neuvěřitelných 15 generací.

Hlavní parametry

Značka	Godet
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Odrůda	Ugni blanc
Přívlastek	Extra old
Původ	Cognac, Francie
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	vínovice & Cognac
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Godet Freres Cognac, 34 Quai Louis Durand, B.P.70041, 17003 La Rochelle Cedex 1, Francie