



Codice Articolo

11113

COGNAC DELAMAIN XO PALE & DRY AST 70X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

70clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

3259270004165 / 3259270004103

Peso lordo imballo (kg)

8

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 40

Delamain sono tra i più longevi produttori della zona del Grand Champagne riuscendo a portare avanti l'azienda di famiglia tra mille trasformazioni e rivoluzioni per più di 3 secoli. Il Delamain Pale & Dry rappresenta l'80% della produzione totale dell'azienda. Il blend miscelato dai mastri distillatori è ottenuto solo con le vinacce della regione qualitativamente migliore della Charente, la Grande Champagne, distillate con il tipico alambicco charentois per due volte.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: A prima vista spicca con forza il color ambrato ravvivato però dai riflessi oro antico che si mettono in luce all'occhio attento. Naso intenso e potente con note di vaniglia e fiori bianchi. In bocca è rotondo e succoso con un grande impatto di frutta matura che rimane a lungo nel finale.