

KARTA PRODUKTU



COGNAC FERRAND

Maison Ferrand to renomowana francuska firma zajmująca się produkcją wysokiej jakości alkoholi premium. Jest znana głównie z koniaku Ferrand, który wyróżnia się tradycyjnymi metodami produkcji, długim dojrzewaniem i wyjątkowym smakiem. Marka koniaku Ferrand kładzie duży nacisk na autentyczność, rzemiosło i terroir, co oznacza, że destylaty powstają z najlepszych winogron regionu Cognac i dojrzewają w starannie dobranych beczkach.

COGNAC FERRAND AMBRE

W Ferrand kładziono wyjątkowy nacisk na każdy etap procesu produkcji koniaku, zaczynając od własnych winnic. Eksperymentują ze starszymi, mniej znanymi odmianami, w tym z niezwykle winogronami Colombard. Szczep ten wnosi kwiatowe nuty bzu i irysa, a także owocowe nuty jabłka, gruszek, moreli i śliwki sprawiając, że Ambre to uosobienie rzeźkiego koniaku. Dzięki odpowiednio długiemu leżakowaniu w dębowych beczkach, jednak z zachowaniem swojej typowej świeżości, jest doskonałym składnikiem koktajli.

Nazwa produktu	Poj. [L]	Alk. [%]	But. w kart.	Kart. na palecie	EAN but.	EAN kart.	CN kod
COGNAC FERRAND AMBRE	0,7	40	6	80	3460410540034	43460410540155	22082062