

COGNAC HARDY

78,00\$

* Prix de détail suggéré

Cognac Organic V.S.O.P

 Biologique

	Code produit	12308432
	Prix licencié	67.72\$
	Conditionnement	6x700ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Cognac V.S.O.P.
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Poitou-Charentes
	Sous-région	Grande Champagne
	Cépage(s)	Ugni blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	40%
	Couleur	Ambré(e)
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	Vieillissement minimum de 8 ans en chêne du Limousin
	À boire	À boire dans l'année suivant l'ouverture

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison Hardy doit son nom à un gentleman britannique, Anthony Hardy. En bon professionnel des vins et spiritueux il s'échappe régulièrement de Londres pour contrôler la qualité des crus de Charentes. Il succombe au charme de la région et finit par s'y installer. Il fonde la Maison Hardy en 1863. Il adopte le coq gaulois comme emblème de sa maison.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce cognac bio est le fruit d'une démarche respectueuse de l'environnement à chaque étape de son élaboration. Les eaux-de-vie naturelles qui le composent ont un bouquet délicat et des parfums de fleurs de printemps. Sa belle longueur en bouche est construite sur des arômes de poire, de vanille et de noisette.

NOTES SUR LE PRODUIT

Choisi parmi les 100 meilleurs spiritueux de l'année 2019 par le Wine Enthusiast.
San Francisco World Spirits Compétition: Médaille d'argent

ÉLABORATION DU PRODUIT

Production : cognac élaboré en lien étroit avec nos partenaires viticulteurs respectueux de leurs vignes et de l'environnement. Certification bio ECOCERT. Etui et étiquette réalisés avec du papier et carton recyclables.

Vieillissement : des eaux-de-vie entre 6 et 7 ans, réduction en 4 étapes avec des fûts de chêne du

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
Limousin à chauffe douce.

SELECTIONS
ôENô


HARDY
MAISON FONDÉE EN
1863

