François Peyrot Liqueur a la Grande Champagne Chataigne au Cognac 24%

- Frankrijk

De kastanje likeur van François Peyrot heeft een bijzondere smaak met tonen van noten, kaneel en verrassende kruiden. er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van kastanjes uit de natuurbossen van de Dordogne. Eerst worden ze schoongemaakt en de schillen worden verwijderd. Vervolgens worden de kastanjes geplet en gaat het distillatieproces van start. Het distillaat wordt vermengd met 1 jaar oude cognac, suikersiroop van gedistilleerd water wordt daarna toegevoegd om 24% alcohol te verkrijgen. De likeur moet minimaal 9 maanden rijpen in een inox tank en wordt daarna gefilterd in een katoenen doek.



De kastanje likeur van François Peyrot heeft een smaak met tonen van noten, kaneel en verrassende kruiden. Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van kastanjes uit de natuurbossen van de Dordogne. Eerst worden ze schoongemaakt en de schillen worden verwijderd.

Persoonlijke proefnotitie

Ruchtie's
WIJNHANDEL
Sinds 1934

Wijnhandel Ruchtie
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl