Produktpass

XO Silver Petite Champagne

Château Montifaud

Artikelnummer:	807348
Rebsorte:	Ugni Blanc, Colombard
Anbaugebiet:	Cognac / Petite Champagne
Ausbau:	20 Jahre, davon 14 Monate in jungen Fässern
Alkohol:	40 % Vol.
Trinktemperatur:	20-24 Grad

Expertise:

Noten von kandierten Pflaumen und Aprikosen, fein würzig nach Kakaobohnen und Karamell, äußerst fein und komplex mit einer faszinierenden Länge

Geschichte:

XO bedeutet „Extra Old“ und bezeichnet, dass das jüngste Destillat der Cuvée mindestens 10 Jahre alt sein muss.

Die Petit Champagne ist eine der 6 Crus im Cognac- Gebiet und gilt neben der Grande Champagne als hochwertigste Unterregion in der Region. Die Bezeichnung Champagne hat hier nichts mit dem berühmten Schaumwein-Gebiet zu tun, sondern hat den Ursprung in dem *Campagne,* was so viel wie *Ackerland* bedeutet.