Francois Peyrot Chataigne & Cognac 70cl 24%

- Frankrijk

Châtaigne Liqueur met 1 jaar oude Cognac

Figuurlijk worden de kastanjes uit het vuur gehaald door Fran?ois en zoon Patrick Peyrot, maar letterlijk komen ze uit de natuurbossen van de Dordogne. Een moeilijke klus, waarbij de likeur minimaal 9 maanden in onyx tank moet rijpen, vervolgens gefilterd, alvorens gebotteld te worden. Bijzondere smaak met tonen van noten, kaneel en verrassende kruiden. Heerlijk als aperitief of bij de kaasschotel. Lekker nippen bij de open haard. Het echte Herfstgevoel!

Dit exclusieve Cognachuis is in 1893 gestart met wijnbouw. In 1959 is de familie Peyrot met de productie van Cognac begonnen hetgeen in 1970 resulteerde in een eigen merk ?Cognac François Peyrot'. De wijngaard van François Peyrot, ?Les Bergeronnettes' is 25 hectare groot en bevindt zich in het gebied ?Grande Champagne 1er Cru de Cognac' en de grondsoort is vanzelfsprekend kalk.

Het begon allemaal bij overgrootvader Jean Baptiste in 1893 als wijnbouwer,

die waarschijnlijk zich geroepen voelde tot passie voor de grond en de wijn.

Maar het echte werk startte pas in 1956 (de wijngaard was slechts 7 hectare)

toen onze grootouders Jean en Mathilde zich bezighielden met het distilleren en maken van cognac.

In 1970 besloten Francois en Gisele hun eigen merk op de markt te brengen. In 1971 werden

onder de handelsnaam ?Cognac François Peyrot' de eerste flessen VSOP verkocht.

Gedurende de laatste 20 jaar heeft de familie gestreefd naar kwaliteit boven kwantiteit met gebruik van technologie, die rekening houdt met ecologie en omgeving. De ?culture raisonnée' een methode van grasbeheersing, die een goede harmonie tussen fauna en flora teweegbrengt en zodoende het gebruik van pesticiden en chemische bestrijdingsmiddelen overbodig maakt. Zakelijk verantwoord beleid van de wijngaard en goede controle op de kosten completeren het geheel.



Slijterij t Fust Whisky & Wijn speciaalzaak
Kerkstraat 11
1621 CW Hoorn
0229-214974
www.t-fust.nl