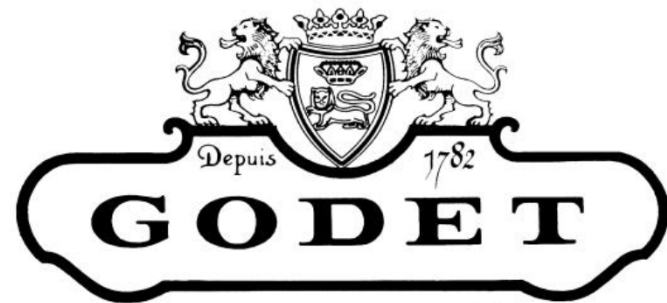
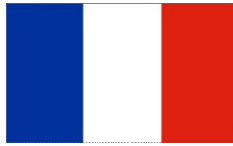


GODET Poire au Cognac



Reserve The Original

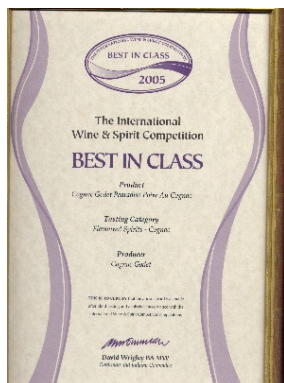


COGNAC

GODET Cognac har en lang og formen historie: Dens tradition for ekspertise og sans for innovation går helt tilbage til slutningen af det 16. århundrede, da Bonaventure Godet, som var del af et hollandsk dynasti af handlende, grundlagde en filial i La Rochelle, Frankrig. Holland var på det tidspunkt den største importør af vine fra La Rochelle. Men vinen kunne ikke klare den lange rejse og barske forhold. De hollandske handlende i La Rochelle kom op med idéen om, at destillere vinen. "Brandwijn" (brændt vin) blev født – snart kendt som Cognac. Øjeblikkelig så stor en succes for Godet, at Kong Henri IV personligt gav Godet ret til at bruge hans kongelige våbenskjold på produkterne.

En unik blanding af pærelikør og gammel cognac giver en perfekt balance mellem likørens sødme og karakter og styrke fra cognacen.

Den gyldne farve lover først en fyldig cognac, derefter en overraskende frisk duft af frugt blandet med delikat hyldeblomst, til sidst en behagelig afrundet og læskende smag med fine unge toner fra pære med en skarp, frisk karakteristisk afslutning fra cognacen.



En meget alsidig cognac. Kan drikkes alene med isterninger eller anvendes i cocktails.

Alk. 38%
Indhold 50 cl.



Premier Cru



80010312

Oktober 2014