Francois Peyrot Chataigne & Cognac Liqueur

- Frankrijk

Voor de kastanje likeur van Francois Peyrot wordt uitsluitend gebruik gemaakt van kastanjes uit de natuurbossen van de Dordogne. Eerst worden ze schoongemaakt en worden de schillen verwijderd. Vervolgens worden de kastanjes geplet en gaat het distillatie proces beginnen. Het distillaat wordt vermengd met 1 jaar oude cognac, suiker siroop van gedistilleerd water wordt toegevoegd om uiteindelijk 24% alcohol te verkrijgen. De likeur moet minimaal 9 maanden in onyx tank rijpen, vervolgens wordt het gefilterd, om daarna gebotteld te worden.



Drinken bij

Heerlijk als aperitief of bij een witte kaasschotel.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl