



FRAPIN PLUME

Single Family Estate | Premier Cru De Cognac

Frapin Plume ist eine limitierte Ausgabe, hergestellt aus einer Kombination von etwa zwanzig Branntweinen, die ausschließlich aus den 240 Hektar Weinbergen rund um Château Fontpinot stammen. Dieser äußerst hochwertige Grande Champagne Cognac reift seit über 60 Jahren geduldig in jahrhundertealten Fässern im feuchten Keller des Paradieses "Pierre Frapin", wodurch die Rundheit dieses uralten Cognacs gefördert wird. Die Karaffe ist mit einem 18 Karat Roségoldkorken und Federn verziert. Die einzigartige Mischung von Plume Frapin ist auf 500 nummerierte Flaschen limitiert.

Tasting notes

Color

Intensives feuer-orange!

Aroma

Fruchtnoten von auserwählten getrockneten Aprikosen, Feigen, Orangen, Lakritze und Tabak, mit Anklängen von Zigarrenkisten, die sich mit der Zeit im Glas weiterentwickeln.

Taste

Holznoten, Pflaumen und kandierte Früchte. Der "Rancio"-Geschmack ist deutlich ausgeprägt und entwickelt sich prächtig im Mund.

Finish

Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie den Cognac in Ruhe atmen, denn der Abgang ist außergewöhnlich langlebig.