



KELT COGNAC COMMODORE

Blenders Expediton

Kelt Commadore est un cognac raffiné issu d'un savant assemblage de cognacs Grande Champagne VSOP, Napoléon et XO, tous fabriqués à partir de raisins 100% Uni Blanc de la prestigieuse région du 1er Cru de Cognac. Vieilli en fûts de chêne français du Limousin, le Kelt Commadore subit une maturation finale au cours d'un « Tour du Monde » de trois mois, inspiré d'une ancienne tradition de vieillissement. Cette méthode expose le cognac à des mouvements constants et à des changements de température, ce qui provoque l'évaporation et réduit la teneur en alcool tout en rehaussant la saveur et en approfondissant l'interaction entre l'eau-de-vie et le bois. Le Kelt Commadore est non filtré et embouteillé en quantités limitées.

Tasting notes

Color

Commadore