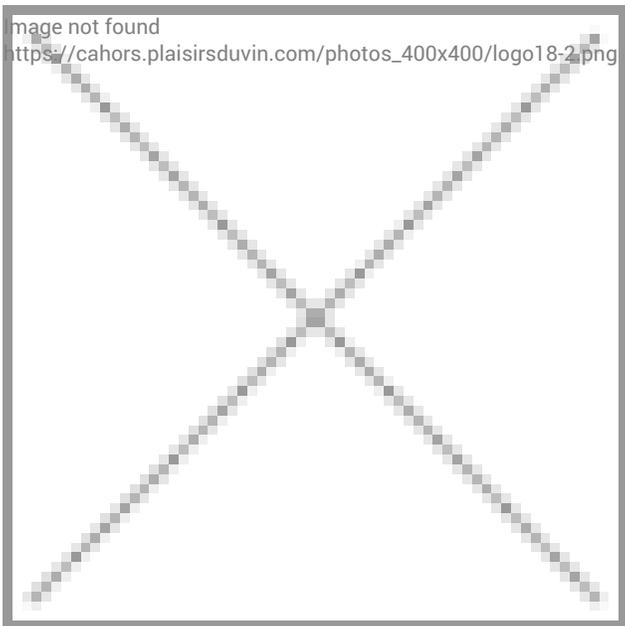


image not found
https://cahors.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png



Accords mets et vins

Sec ou sur glace - apéritif - digestif - desserts chocolatés.

Détails

Dégustation

Robe : Ambrée sombre

Nez : Fumé délicat avec un boisé intense, suivi par d'élégantes notes de vanille et de café avec des arômes légers d'amandes grillées.

Bouche : Notes boisées intenses avec une douceur fumée unique. Épices, caramel et grains de café torréfiés avec de légères notes de noix de cola.

Caractéristiques

Elevage : Les fûts neufs de chêne blanc américain utilisés pour la maturation du 12 anos Two Oaks sont chauffés à 180°C pendant 60 minutes pour ouvrir délicatement le grain du bois. Ils sont ensuite à nouveau chauffés à 220°C pour créer une couche profonde de charbon sur près de 8mm. Ce processus en 2 étapes extrait les arômes du bois et crée une filtration naturelle au charbon, offrant cette finition exceptionnellement douce au Two Oaks.



Plaisirs du vin
Cahors