






BARON OTARD VSOP


 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**
Konjakas, brandinamas 4 metus


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**
Prancūzija


 **GAMINTOJAS**
CHATEAU DE COGNAC S.A.S.


 **APDOVANOJIMAI**
2015 – Sidabras – International Spirits Challenge
2015 – Sidabras – IWSC
2014 – Sidabras IWSC
2013 – Sidabras – IWSC

 **ISTORIJA**
Konjakas *Baron Otard* atrastas Chateau de Cognac pilyje, Konjako miestelyje, Prancūzijoje. *Baron Otard* yra aristokratiškos dinastijos tradicijų puoselėtojas jau daugiau nei 200 metų. Šis konjakas išsiskiria kaip vienintelis pasaulyje konjakas, kuris gaminamas istorinės pilies rūsiuose.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**
Baron Otard VSOP gamybai naudojamos Konjako regione *Grand Champagne* ir *Petite Champagne* srityse išaugintos vynuogės. Brandinamas vidutiniškai 8 metus.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**
Skonis sodrus ir vaisinis. Aromate jaučiamas gėlių kvapas, kurį sustiprina liepų lapų, kriaušių, vanilės ir tabako užuominos.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**
Grynas

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**
Pateikiamas kambario temperatūros.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7 (su dėž.)	40 %	6
0,05	40 %	12