

FRAPIN 1270



Where all begins... Exclusief geogst, gedistilleerd op de droesem en gerijpt op het landgoed, is Frapin 1270 cognac het instapniveau Frapin. De naam is een eerbetoon aan de komst van de familie Frapin in de buurt van Segonzac in 1270. Dankzij zijn grote aromatische rijkdom kan Frapin 1270 worden gebruikt als likeur na het eten of als aperitief, speciaal voor mixers en cocktails.

KLEUR

Zijn warme, gouden accenten geven hem een prachtige strokleur, getuigend van de rijping in Limousin eiken vaten.

BOUQUET

De aroma's van wijnstok en lindebloesem, met een lichte toets van vanille door de rijping in Limousin-vaten. Een aroma kenmerkend voor een geweldige cognac.

SMAAK

Rondheid, strakheid en evenwicht. Lengte in de mond dankzij een zeer speciale distillatie over fijne droesem, met lichte vanille- of toasttonen, die een vleugje frisheid en originaliteit toevoegen.

TASTING TIPS

Frapin 1270 belooft een geweldige tijd voor wie houdt van een spontaan aperitief. Serveer met tonic, een scheutje bruisend water of gewoon op ijs. Het is een ideaal basis ingrediënt voor aperitieven en de meest verfijnde cocktails.

AWARDS

- San Francisco World Spirits Competition - Double Gold 2019.
- Ultimate Spirits Challenge - 91/100 2019 (US).
- Bartenders Brand Awards - Design Trophy 2018 (UK).
- Gilbert & Gaillard - 90/100 2018 (UK).

📷 cognacfrapinofficial

📘 cognacfrapinofficial

🌐 Cognac-frapin.com

ALCOHOLPERCENTAGE 40%

35cl | 70cl



"Frapin 1270 is een integraal onderdeel van het Frapin-assortiment met zijn uitzonderlijke aromatische rijkdom. Ideaal puur of in de mix."

Patrice Piveteau, keldermeester

Ontdek al onze cocktailrecepten door de QR-code te scannen of via onderstaande link:
<https://bit.ly/cocktailsFrapin>

