



Hine Rare VSOP, il cognac francese con secoli di tradizione

Un distillato elegante e da meditazione prodotto da una delle Maison più antiche, ubicata nell'ovest della Francia e fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra



Cognac Hine Rare VSOP: caratteristiche e storia del prodotto

Tra i cognac francesi più prestigiosi, **Hine Rare VSOP Fine Champagne** proviene dalla zona della Charentes, a nord di Bordeaux, ed è prodotto dalla **Maison Hine** fondata nel 1763 e con 80 ettari nella zona della Grande Champagne. Tutti i cognac dell'azienda sono **invecchiati per un periodo molto superiore ai requisiti di legge** e nei suoi 250 anni di storia, Hine si è affermata in tutto il mondo come grande specialista nella produzione dei millesimati, un'autentica rarità nel settore.

Cognac Hine Rare VSOP: il processo di produzione

Per la produzione del suo cognac, Hine utilizza **botti di quercia francese Limousin** caratterizzate da una tostatura bassa e molto fine per non sovrastare le fini note del prodotto. Le **fasi fondamentali della lavorazione sono quattro**:

1. vigna,
2. assemblaggio,
3. distillazione
4. invecchiamento

Distribuiti in Italia da Rinaldi 1957, i cognac Hine vantano una reputazione internazionale confermata dai 50 premi e riconoscimenti ottenuti negli ultimi cinque anni dalla Maison. È, inoltre, l'unica marca di cognac a detenere l'**esclusivo Royal Warrant**, il sigillo di **fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra**

In anni particolari, quando il clima consente una vendemmia di qualità eccezionale, conserva una piccola quantità di cognac distillati esclusivamente dalle uve della Grande Champagne. Sono i **millesimati** (*vintages*) di cui la Hine ha messo assieme, nei secoli, una collezione che non ha uguali nel settore. I millesimati vengono invecchiati e affinati nelle proprie cantine a Jarnac, in condizioni di temperatura e di umidità che garantiscono l'ottenimento di distillati eleganti, corposi e straordinariamente complessi.

Caratteristiche e degustazione del Cognac Hine

Il **Cognac Hine Rare VSOP Fine Champagne** è un blend di 25 cognac ottenuti da uve provenienti dalla **Grande e Petite Champagne**. Delicato, non robusto e non eccessivamente speziato, quasi rotondo nei suoi 40 gradi. Il suo colore ambrato brillante si sprigiona all'olfatto con note di freschezza floreale, acacia e gelsomino, mentre al palato è fruttato, con note di pesca e mela, vaniglia tostata, frutta bianca matura, miele, frutta al forno e candita ed eleganti sentori di tabacco e cacao. Perfetto per il dopocena e da meditazione, si abbina superbamente a scorze di arancio ricoperte di cioccolato.

Per maggiori informazioni: www.hinecognac.com | www.rinaldi1957.it

Data di creazione

30/01/2021

Autore

redazione