

COGNAC VSOP

Dégustation : Au nez : puissant, pointe tourbe, raisin à l'alcool, vieux fût, impressionnant.

En bouche : arômes présents avec des fumets fumés et tourbe. Persistance exceptionnelle. Très grand, impressionnant...

Age : 10 ans

Cépages : Ugni blanc
Colombard
Folle blanche



Distillation : Après vendanges manuelles, nos vins blancs sont distillés dans l'alambic Charentais (double distillation) à la propriété, et l'eau de vie logée en fût de chêne du Limousin, s'endort pour de longues années.

Viellissement : Le vieillissement se déroule dans de vieux chais obscurs et humides. Il y règne une atmosphère mystérieuse et calme, et le Cognac au contact du bois transforme ses arômes vifs et fruités en subtils parfums plus ronds, plus doux, aux senteurs vanille, réglisse... rancio.

Distinctions :

Médaille or Paris 2002, 2003, 2022

Saveurs d'Or, Concours régional Poitou Charentes, 2002

Médaille de Bronze, Paris 2006, 2012



Vendanges Manuelles
Culture Biologique depuis 1972
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21

