

Cognac Sélection



Age : 5 ans

Distillation : Chaque année, au cours de l'hiver, nous distillons, dans notre alambic à la propriété, les vins blancs, issus de cépage Ugni blanc, que nous avons récolté à la main ; et l'Eau de Vie élaborée est logée en fûts de chêne du Limousin pour plusieurs années...

Dégustation : “Personnalisé, bonne qualité, notes aromatiques sans violence”
Notre Cognac Sélection ravira les amateurs d'alcools fruités.
Vif, mais jamais brûlant, il se sert en digestif, mais s'accommodera aussi de glaçons ou eau gazeuse à l'apéritif.

“La Part des Anges” : C'est ainsi que l'on nomme, en Charente, la part d'évaporation des Eaux de Vie, lors du vieillissement (3 à 4 % par année)

Vendanges Manuelles
Culture Biologique depuis 1972
Produits certifiés Ecocert FR-BIO-01
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21