

Cognac VSOP

-Very Special Old Pale-



Age : 10 ans

Distillation : Après les vendanges manuelles, nos vins blancs issus de cépage Ugni blanc, Colombard, et bientôt Folle blanche, sont distillés dans notre alambic à la propriété, (double distillation), et l'Eau de Vie logée en fûts de chêne du Limousin, s'endort pour de longues années ...

Vieillessement : 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.

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...”

Commentaire Bonnes Adresses du Vin Bio 2009-2010

“A savourer au coin de la cheminée..”

Distinctions :

Médaille d'Or, Paris, 2002, 2003

Saveur d'Or, Concours régional Poitou Charentes, 2002

Médaille de Bronze, Paris 2006, 2012

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