

Cognac

Vieille Réserve



Age : 12 à 20 ans

Distillation : Après les vendanges manuelles, nos vins blancs issus de cépage Ugni blanc, Colombar, et Folle blanche, sont distillés 2 fois dans l'alambic Charentais à la propriété. L'Eau de Vie obtenue est logée en fûts de chêne du Limousin, et s'endort pour de longues années ...

Viellissement : Vieux Cognac issu de l'assemblage d'Eaux de Vie qui ont vieilli plusieurs dizaines d'années en fût de chêne dans le chai. Il a la force et la qualité du grand âge : fruité avec des notes de vanilles et de réglisse. C'est un Cognac franc, souple, qui embaumera encore votre palais des heures après l'avoir dégusté.

Dégustation : Un vieux Cognac s'apprécie à température ambiante en digestif. Il peut se boire dans un verre tulipe où les arômes seront plus concentrés, ou bien dans le traditionnel verre à Cognac. Chauffer le verre ne permettra pas de dégager d'autres saveurs, mais seulement d'accentuer les arômes au nez.

Appréciez également nos chocolats au Cognac en fin de repas ou avec un café. Elaboré avec les chocolatiers Letuffe, ils offrent toute la force d'un chocolat noir bio, et l'intensité du Cognac Brard Blanchard.



Vendanges Manuelles
Culture Biologique depuis 1972
Produits certifiés Ecocert FR-BIO-01
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC