PATTE BLANCHE

COGNAC

DISTILLATION

Les lies sont les restes des levures n'ayant pas réussi à se nourrir du sucre lors de la vinification. Elles se déposent au fond de la cuve formant une matière solide. Leur distillation permet de gagner en arômes.

DÉGUSTATION

Ce cognac doré, à la fois gourmand et élégant, révèle des notes de poire muscatées, évoluant avec le temps vers des nuances d'épices et de vanille en bouche pour une expérience équilibrée.

SINGLE DISTILLERIE

Ce cognac a été exclusivement distillé dans les alambics de notre domaine.

CRU

En tant qu'AOC, le Cognac ne peut être produit qu'au sein d'une zone de production précisément délimitée. C'est ce qu'on appelle les crus, ils sont au nombre de 6.

VS

Very Special (3 ans d'âges)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX AGRICULTURE UE/NON-UE

PATTE BLANCHE

COGNAC

DISTILLATION	VOL./ALC.	VOLUME	CÉPAGE / Variety
Simple lies	40%vol.	70cl	Ugni Blanc
BOUTEILLE / Bottle	BARRIQUE / Barrel	- VSOP -	
0001	Chauffe Légère		

Vis-à-vis

DISTILLATION

Les lies sont les restes des levures n'ayant pas réussi à se nourrir du sucre lors de la vinification. Elles se déposent au fond de la cuve formant une matière solide. Leur distillation permet de gagner en arômes.

DÉGUSTATION

Ce cognac atypique se démarque par ses notes fruitées intenses de poire, coing et muscat, reflétant son terroir d'origine. Les nuances boisées et épicées ajoutent de la complexité pour une dégustation harmonieuse et une finale épicée et persistante.

BARRIQUE

L'apport du bois est fondamental, le fût apporte couleur, arômes, tanins, notesaromatiques. La chauffe légère (20 – 25 minutes à 110°C), permet d'extraire des arômes floraux et fruités. Il existe plusieurs types de chauffes en fonction des arômes souhaités.

VSOP

Very Special Old Pale (5 ans d'âges)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX AGRICULTURE UE/NON-UE

PATTE BLANCHE

COGNAC

DISTILLATION	VOL./ALC.	VOLUME	CÉPAGE / *Variety*
Simple lies	40%vol.	70cl	Ugni Blanc
BOUTEILLE / *Bottle*	BARRIQUE / *Barrel*	- XO -	
0001	Chauffe Légère		

Rendez-vous

DISTILLATION

Les lies sont les restes des levures n'ayant pas réussi à se nourrir du sucre lors de la vinification. Elles se déposent au fond de la cuve formant une matière solide. Leur distillation permet de gagner en arômes.

DÉGUSTATION

Ce cognac doré offre des arômes d'agrumes confits, de noix et de noisette, équilibrés en douceur et puissance, avec une longue persistance en bouche, évoluant au fil de la dégustation.

BARRIQUE

L'apport du bois est fondamental, le fût apporte couleur, arômes, tanins, notes aromatiques. La chauffe légère (20 – 25 minutes à 110°C), permet d'extraire des arômes floraux et fruités. Il existe plusieurs types de chauffes en fonction des arômes souhaités.

XO

Extra Old (10 ans d'âges)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX AGRICULTURE UE/NON-UE