

# COGNAC C.COM

*(ESTIVAL)*

**Dégustation** : Le C.com peut se déguster sur glace, en cognac Tonic (ajouter du Tonic, de la limonade ou de l'eau gazeuse,...) + de la glace.

Il peut également être allongé d'un jus de fruits avec glace ou d'un sirop d'Érable avec glace.

Notes : Essayez d'autres assemblages, le Cognac sait se marier avec beaucoup d'autres boissons....

Le Cognac à l'apéritif n'est pas un sacrilège.

Autrefois, nos anciens consommaient de la "Fine à l'Eau" : un Cognac coupé d'eau.



**Age** : 2 a 3 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 un certain temps.

**Vieillessement** : Le C.Com est un Cognac jeune qui est vieilli entre deux à trois ans dans notre chai à barriques.