

# COGNAC SÉLECTION



**Dégustation:** 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.

"Personnalisé, bonne qualité, notes aromatiques sans violence"

**Age :** 5 ans

**Cépages :** Ugni blanc  
Folle blanche

  
*Brard-Blanchard*  
VIGNERONS BIO

**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 de longues années.

**Viellissement :** 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 dégage de subtils arômes plus rond, frais et fruité.

"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 % /ans)

**Vendanges Manuelles**  
**Culture Biologique depuis 1972**  
**SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC**  
**Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21**

