

# COGNAC VIEILLE RESERVE

**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.

**Age** : 12 à 20 ans

**Cépages** : Ugni blanc  
Colombard  
Folle blanche



**Distillation** : Après les vendanges manuelles, nos vins blancs issus de cépages sont distillés ( double distillation ) dans l'alambic Charentais à la propriété. L'eau de vie obtenue est logée en fût de chêne du Limousin, et s'endort pour de longues années ...

"La Part des Anges" : C'est ainsi que l'on nomme, en Charente, la part d'évaporation des Eaux de Vie, lors du vieillissement en fût (3% / an)

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



**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**

