

COGNAC XO

Dégustation : Le nez est floral, et la bouche tendue, toujours sur des notes florales, comme la pousse de cassis, la violette et les épices douces. Un beau Cognac, tout en finesse." commentaire Le Monde Magazine

"A savourer au coin de la cheminée."

Age : Plus de 30 ans

Cépages : Ugni blanc
Colombard
Folle blanche



Distillation : Après les vendanges manuelles, nos vins 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...

Vieillessement : Ce Cognac est le fruit d'un beau travail intergénérationnel. Issu de l'assemblage d'eaux de vie qui ont vieilli plusieurs décennies en fûts de chêne dans le chai, il a la force et la qualité du grand âge. C'est un Cognac qui s'apprécie seul, en toute simplicité, et qui reste longuement en bouche.

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

