

ESPRIT ORGANIC
— COGNAC —

COHESION

COGNAC ÉQUILIBRÉ, LONG ET POIVRÉ

La réussite de cette gamme tient aussi dans la force dont chacun d'entre nous a su faire preuve. Mon grand-père Marc et son frère Roger, ma grand-mère Germaine et mes parents Pierre et Eliane ont largement contribué à l'aboutissement de cet engagement dans l'agriculture biologique. C'est une cohésion, un travail d'équipe qui remonte à plusieurs générations. COHESION leur rend hommage

DÉGUSTATION

UNE FINALE MASCULINE, ÉQUILIBRÉE, LÉGÈREMENT POIVRÉE ET MENTHOLÉE

Un vieillissement généreux en barriques lui confère de belles notes de fruits secs (cacahuète, amande, noisette) et de bois chaud et d'épices. Finale longue et poivrée.



NOTES SENSORIELLES

Bouche

Amande, Bois chaud légèrement vanillé, cacahuète, noisette, poire, toffee

Couleur

Jaune orangé

Nez

Un vieillissement en barrique laissant apparaître les premières notes boisées et vanillées.

Palais

De fins tanins de chêne se lient aux notes de fruits secs : amande, noisette et noix

Finale

Masculine, équilibrée, légèrement poivrée et mentholée

