

# ESPRIT ORGANIC

## — COGNAC —

# FONDATION

## COGNAC JEUNE, FRUITÉ, PUISSANT

Je dédie Fondation à ma grand-mère Germaine, pionnière de la famille, qui me répétait sans cesse : « Ce patrimoine est solide car il est sain, la terre n'a pas besoin d'autre chose que le travail de l'homme et ses connaissances. On n'a jamais eu besoin de produits chimiques pour que la vigne pousse et produise ». C'est ce discours impactant qui m'a poussé à créer cette marque.

### DÉGUSTATION

#### IDÉAL POUR SAVOURER UN COCKTAIL OU UN LONG DRINK

Fondation se caractérise par une belle fraîcheur en bouche : des notes fruitées de poire et de pêche ou encore de fleur de vigne. Les premiers tannins du bois révèlent des arômes briochés. Idéal pour réaliser des cocktails ou être consommé sur glace.



### NOTES SENSORIELLES

#### Bouche

Bois de chêne, Brioche, Fleur de vigne, Pêche, Poire, Vanille

#### Couleur

Jaune or, jaune paille

#### Nez

Arômes de fruits frais tels que poire, pêche et fruits compotés (pommes au four et raisins secs dorés)

#### Palais

Subtil mélange de fraîcheur et de fruité suivi par la rondeur de notes briochées et vanillées

#### Finale

Fraîcheur fruitée de raisin frais et de poire