

ESPRIT ORGANIC

— COGNAC —

SINGLE CASK

COGNAC PUISSANT ET AROMATIQUE

Proposé en édition limitée, ce brut de fût a été sélectionné pour ses qualités propres et son fort potentiel aromatique. Les eaux de vie de ce millésime Exceptionnel ont débuté leur vieillissement en barriques neuves de chêne français sur un mix de grains. Elles ont ensuite fini de se «pâtiner» dans nos vieilles barriques rousses afin que le temps oeuvre et que la magie de l'oxydation et de l'évaporation opère. Cet échange, obtenu après de longues années de vieillissement offre un résultat exceptionnel : une palette aromatique fondue, harmonieuse et riche.

DÉGUSTATION

NATURELLEMENT BOISÉ

Une seule barrique a été retenue pour l'incroyable richesse aromatique qu'elle dégageait et pour la douceur de ses parfums. Elle n'a subi aucune adjonction de boisé ni de sucre . Ce premier single cask est déjà une belle réussite, titrant à 51%.



NOTES SENSORIELLES

Bouche

Tabac et fleurs séchées, fruits confits

Couleur

Ambre foncée aux reflets rouges

Nez

Notes intenses d'orange confite, de gingembre et de pruneau. On y retrouve également des notes de clou de girofle.

Palais

C'est un cognac fort, épicé, structuré. Le corps est riche et puissant. Les arômes de fruits confits sont très présents.

Finale

Finale très fraîche, on y retrouve des notes de clou de girofle

