

JLP

JEAN-LUC PASQUET

LE COGNAC DE BERNADETTE

Désignation :

Ce cognac de Bernadette, issu de la récolte 1974 en Grande Champagne, premier cru du cognac, a été distillé et élevé par Madame Bernadette Grimaud, viticultrice et bouilleur de cru sur la commune historique de Bouteville en Charente.

Age moyen : 44 ans

Terroir : Grande Champagne, Premier Cru, sol argilo-calcaire

Cepage : 100% Ugni blanc

Contenance : 500 ml

TAV: 44,8% Alc./vol

Caisse : 6 bouteilles/caisse

Dégustation : Le vin de cette Grande Champagne 1974 a été distillé avec ses lies pour obtenir une très belle Eau de Vie, tout en élégance et en finesse, elle arbore une belle couleur or légèrement teintée de cuivre. Le montant est remarquable, les premières notes sont florales, puis viennent des notes plus chaudes, épicées, le bois est bien fondu et l'on ressent la patine du temps. En bouche, toujours cette même élégance pleine d'onctuosité, les épices suivent les premières notes de fruits confits, puis vient le rancio, accompagné de fruit sec. La finale est longue sur des notes de fruits confits et légèrement vanillés.

