

JLP

JEAN-LUC PASQUET

TRES VIEILLE PETITE CHAMPAGNE



Désignation :

Cette Très Vieille Petite Champagne est née de la rencontre de 3 cognacs d'exception: Le Cognac de Paul (L.49), Le Cognac de Pierre(L.62) et le Cognac d'André (L.73). Quelle joie ce fut de permettre cette rencontre. Avec un age moyen de 58 ans cette Très Vieille Petite Champagne vous invitera à faire un voyage dans le temps au coeur de la Petite Champagne.

Terroir : Petite Champagne, Second Cru du Cognac, sol argilo-calcaire

Cépage : 100% Ugni blanc

Contenance : 500 ml

TAV: 44,3% Alc./vol

Caisse : 6 bouteilles/caisse. 6,8 kg

Dégustation :

Couleur: Viel or, reflets ambrés

Nez: banane compotée, notes pâtisseries et fruitées, mangue, banane flambée, melon blanc, fleur d'oranger.

Bouche: rancio, texture onctueuse et acidulée, ananas rôti, sous bois, cacao, pêche melba, nougat.