

PRUNIER

COGNAC



Cognac Prunier V.S. 40%

Parmi les différentes appellations, le VS, ou Very Special, est le plus jeune des cognacs. Il est autorisé à être embouteillé après un vieillissement minimal de 2 ans en fûts de chêne.

Pour la première fois, nous avons choisi de mettre en avant une année, un distillateur et un terroir spécifiques dans un cognac jeune : le 2020 Petite Champagne venant du village de Réaux-Sur-Trèfle. Nous l'apprécions particulièrement pour ses arômes précis et sa rondeur naturelle, rappellant les cognacs fraîchement issus de l'alambic.

Notes de dégustation

Couleur :
Or pâle brillant

Nez :
Un bouquet structuré et précis dévoilant des arômes de miel (hydromel), de feuille de thé et d'écorces d'orange. Un bel équilibre combinant finesse et puissance.

Bouche :
Un palais ample et fruité développant une rondeur naturelle, une belle matière et des tanins fins. Une belle dimension et une précision aromatique exceptionnelle pour cette Petite Champagne.

Vieillessement

Vieilli dans des fûts de chêne de 400 litres pendant 3 à 4 ans. Le taux d'alcool a été progressivement réduit au fil des mois.

Elevage

Nos chais situés à Gimeux offrent des conditions ambiantes idéales. Les cognacs bénéficient d'un grand potentiel de vieillissement grâce à l'hygrométrie naturelle fournie par la rivière adjacente.

Zone de production

Ce cognac provient uniquement de la région de la Petite Champagne et du village de Réaux-Sur-Trèfle.

Année de production

2020

Cépage

100% ugni blanc.

Terroir

Ce cognac provient d'un sol argilo-calcaire profond et complexe.

Accords mets-cognac

Sa composition aromatique en fait une base parfaite pour les cocktails. Nous recommandons également de le servir frais avec du saumon frais ou même une salade de crabe.

Teneur en alcool

40% vol.

Formats disponibles

700ml 50ml

