



LA GUILDE DU COGNAC

Là où tout commence

La Guilde du Cognac célèbre le savoir-faire et la maîtrise des artisans distillateurs en mettant en lumière des cognacs d'exception réservés habituellement aux amis ou aux familles. Ces cognacs témoignent parfaitement de la diversité et de la richesse extraordinaire de l'appellation contrôlée cognac. Chaque cru de la collection, représenté par son Single Village et ses artisans distillateurs, offre une remarquable invitation à la dégustation et à la découverte.

ASSEMBLAGE

Lorignac Fins Bois :

- Millésime : 2011
- Degré d'alcool : 40%
- Type de sol : argilo-calcaire
- Vieillessement : tonneaux 350L Taransaud
- Mise en bouteille : mai 2017

Cherves Richemont Borderies :

- Millésime : 2010
- Degré : 42%
- Type de sol : argile
- Vieillessement : 7 mois en fûts neufs puis élevage dans fûts de 2 à 6 ans

Saint-Germain de Vibrac Petite Champagne :

- Millésime : 2007
- Degré : 42%
- Type de sol : argilo-calcaire
- Vieillessement : 30% fûts neufs - 70% fûts roux
- Mise en bouteille : mai 2017

Saint-Preuil Grande Champagne :

- Compte d'âge : extra
- Degré : 44%
- Type de sol : argilo-calcaire et calcaire fissuré
- Vieillessement : fûts roux puis tonneaux gros grains
- Mise en bouteille : mai 2017

PRODUCTION

Lorignac Fins Bois - Fin & Génereux

Le village de Lorignac est situé dans le Cru Fins Bois à proximité de l'estuaire de la Gironde. Cet emplacement géographique confère au Cognac fraîcheur et minéralité.

- Méthode de distillation : avec lies - Alambic Charentais 20 hl

Cherves Richemont Borderies - Rond & Subtil

Cherves Richemont, situé au nord de la ville de Cognac, est une mosaïque de parcelles entrecoupées de forêts et de collines. Ce village exprime parfaitement la spécificité du plus petit cru de la région de Cognac.

- Méthode de distillation : avec lies - Alambic Charentais 25 hl

Saint-Germain de Vibrac Petite Champagne - Élégant & Raffiné

Saint-Germain de Vibrac est situé sur les coteaux boisés du cru Petite Champagne. Ce terroir au sol crayeux procure les meilleures conditions pour produire des cognacs raffinés et élégants.

- Méthode de distillation : avec lies - Alambic : Charentais 12 hl

Saint-Preuil Grande Champagne - Riche & Complexe

Niché entre le vignoble et la forêt, le village de Saint-Preuil est très certainement une des meilleures expressions du cru de Grande Champagne.

- Méthode de distillation : avec lies - Alambic : Charentais 25 hl

Notes de dégustation

Fins Bois

- COULEUR** Jaune d'or
NEZ Fruits d'été, arômes de thé vert
BOUCHE Fruits blancs, touche de miel
CORPS Moyen

Borderies

- COULEUR** Vieil or
NEZ Floral et fruits secs
BOUCHE Notes de jasmin et de crème brûlée
CORPS Léger

Petite Champagne

- COULEUR** Ambrée
NEZ Vanille et épices douces
BOUCHE Pain d'épices onctueux, pointe de gingembre
CORPS Moyen

Grande Champagne

- COULEUR** Ambre profond
NEZ Cacao & boîte à cigare
BOUCHE Bois exotiques, noix, épices douces
CORPS Opulent



Origine : France
 Degré d'alcool : Fins bois : 40°
 Borderies / Petite Champagne : 42°
 Grande champagne : 44°