

BOURGOIN

BRUT DE FUT

COGNAC



Distillation et élevage

Fidèle à notre philosophie, cette force de fût de le millésime 1994 est le parfait reflet de sa région D'origine. Cette eau-de-vie est non mélangée et mise en bouteille sans réduction et pas de filtration. Chaque fût est soigneusement sélectionné et mis en bouteille dans un petit lot avec traçabilité détaillée. C'est comme être avec nous dans les caves, déguster le les cognacs sortent tout droit du tonneau. Mise en bouteille à la main sans additifs.

Dégustation

Oeil: Ambre rayonnant.

Nez: Raffiné, complexe, pulpes fruitées, lilas fleuris.

Bouche: Puissante, caramélisée fraises, poivre, agrumes des fruits.

55.3% vol.
1994 / 24 ans

1st cocktail:

6 cl Cognac
1.5 cl Jus de citron Vert
12 cl Ginger Ale
With ice and slice lemon

Distillation and ageing

True to our philosophy, this barrel strength of the 1994 vintage is the perfect reflection of its region of origin. This brandy is unmixed and bottled without reduction and with no filtration. Each barrel is carefully selected and bottled in a small batch with detailed traceability. It's like being with us in the cellars, tasting the cognacs come straight out of the barrel. Bottled by hand without additives.

Tasting

Eye: Radiant amber.

Nose: Refined, complex, fruity pulp, flowery lilac.

Mouth: Powerful, caramelized mouth with taste of strawberries, pepper, citrus fruits.

55.3% vol.
1994/24 years

2nd cocktail:

4.5 cl Cognac
3 cl Jus de citron Vert
2 cl Sirop de sucre
3 cl Eau pétillante
9 Feuilles de menthe