



DROUET

1848

SINGLE ESTATE
COGNAC

Un besoin d'exception

L'entreprise familiale, nichée à quelques kilomètres de la ville de Cognac, exploite 40 hectares de vignes, situés dans le terroir exceptionnel de la *GRANDE CHAMPAGNE, le 1er CRU*, qui donne naissance à d'élégantes eaux-de-vie. Seul maître à bord, *PATRICK DROUET* est un homme moderne de la "vieille école", associant le meilleur des méthodes traditionnelles et des nouveaux courants. Que ce soit le soin du vignoble, les vendanges, la vinification, la distillation, le long vieillissement en fûts de chêne, il se consacre à chaque étape, entouré de son équipe, pour parfaire la qualité des produits qui portent son nom. Produits en petite quantité et distillés avec grande précision et passion, les Cognacs Drouet sont expressifs, doux et illustrent parfaitement ce que ce spiritueux a de meilleur à offrir. Le Domaine Drouet fait aujourd'hui partie du cercle des maisons familiales qui comptent comme l'attestent les nombreuses récompenses nationales et internationales gagnées depuis plusieurs années.

COGNAC RESERVE DE JEAN

*Difford's Guide 2014, 4,5/5 Etoiles,
"EXCELLENT"*



*Concours des Vignerons Indépendants de France 2012
Medaille d'Or*



CATEGORIE: Napoléon
VOLUME: 70cl
DEGRE: 40% vol.

NOTES DE DEGUSTATION

COULEUR: Ambre doré avec des reflets de cuivre.

NEZ: Très fin. Notes boisées de chêne, de sous-bois mais aussi de poivre et de muscade. Parfums sous-jacents de fruits mûrs et de gingembre.

BOUCHE: Saveurs de pain d'épices, de caramel crémeux, de gâteau chaud au café qui charment la bouche.

FINAL: Raffiné et de caractère à la fois. Bouquet typique de la Grande Champagne.

EN UN MOT: Une cuvée aboutie élaborée en souvenir de Jean l'Homme le fondateur du Domaine qui obtint un Grand Prix des Eaux-de-Vie en 1897 à l'Exposition Internationale de Bruxelles.

