



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 V. S.

*Concours des Vignerons Indépendants de France 2015
Médaille d'Argent*

*Difford's Guide 2014, 5/5 Etoiles,
"EXCEPTIONNEL"*



CATEGORIE: VS ou ***
VOLUME: 70cl
DEGRE: 40% vol.

NOTES DE DEGUSTATION

COULEUR: Ambre très clair, robe lumineuse.

NEZ: Arômes fruités de vanille, de raisins secs mais aussi de délicates notes florales rappelant la fleur de vigne.

BOUCHE: Agréable équilibre en bouche entre vivacité et onctuosité.

FINAL: Final long associant la chaleur et le moelleux.

EN UN MOT: Cognac jeune au charme printanier à déguster aussi bien en digestif qu'en apéritif ou encore en long drink.

