



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 1er CRU**, le terroir exceptionnel de la **GRANDE CHAMPAGNE**.

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. O. P.

*Concours Agricole de Paris 2020,
Médaille d'Or*

*International Wine & Spirit Competition - UK 2020,
Médaille d'Argent*

*International Review of Spirit 2017,
OR*



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

NOTES DE DEGUSTATION

- COULEUR:** Acajou avec des reflets cuivrés.
- NEZ:** Expressif, évolutif avec des arômes de vanille, de croustade aux pommes, de bâton de cannelle.
- BOUCHE:** Bel équilibre entre la fraîcheur des fruits et les riches notes boisées.
- FINALE:** Excellente longueur en bouche avec un final sensuel et velouté.
- EN UN MOT:** un VSOP à maturité parfaite où l'on sent le terroir de Grande Champagne s'exprimer, ce qui lui a valu de nombreuses récompenses dans sa catégorie.

