



JEAN-LUC PASQUET

L'histoire du vignoble débute en 1730. La propriété est ensuite transmise de génération en génération pour entrer dans la famille Pasquet en 1924. Jean-Luc hérite de la propriété en 1970. L'aventure de la vente en bouteille démarra en 1977, avec la création de la marque Cognac Jean-Luc Pasquet.

Durant 22 ans, Jean-Luc et Marie-Françoise cultiveront leurs vignes de façon conventionnelle jusqu'à ce qu'une de leurs parcelles montre des signes de mauvaise santé. Cette même année, en 1994, ils découvrent les pratiques de l'agriculture biologique et furent ainsi séduits par ce nouveau mode culturel. Un an d'essai suffira à les convaincre qu'ils sont sur la bonne voie, ils reconvertissent donc l'ensemble du vignoble en 1995 et obtiennent le label Agriculture Biologique en 1998. Les Cognacs Jean-Luc Pasquet L'Organic étaient nés.

COGNAC L'ORGANIC 04

Pourquoi "L'Organic 04" : Organic signifie "Bio" en anglais et nous avons souhaité donner une "french touch" à ce terme en l'agrémentant de notre " L' ", si français et unique au monde. Le numéro "04" vous indique le temps passé en futs de chêne, de la plus jeune Eau-de-Vie, à savoir 4 ans pour L'Organic 04.

Notes de dégustation: Belle couleur jaune d'or. Nez franc, intense, très fruité, qui traduit la jeunesse du cognac. On découvre des arômes de fruits blancs (raisin, poire), de bois de chêne et des notes d'agrumes. Les arômes de bouche sont persistants sur une gamme raisin-pamplemousse.

Vous pourrez l'apprécier seul ou sur glace. Il conviendra également parfaitement à l'élaboration de vos cocktails préférés.

40% vol. 70cl



Maison Léda • 285 Rue Nationale • 33240 Saint André de Cubzac • FRANCE
T +33 5 57 94 09 20 • F +33 5 57 94 09 30 • E-m : contact@maisonleda.fr