

JLP

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 10

Pourquoi "L'Organic 10" : 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 "10" vous indique le temps passé en futs de chêne, de la plus jeune Eau-de-Vie, à savoir 10 ans pour L'Organic 10.

Notes de dégustation: Le nez de l'Organic 10 est d'abord très intense avec des notes mêlées de fruits secs, de vanille et d'épices. Des touches florales et de fruits blancs adoucissent ensuite le tout. Bouche dense et enveloppante, gourmande sur des arômes de verger, de tarte tatin, de réglisse. Boisé très élégant conférant toute la fraîcheur nécessaire sur la finale avec des touches de poivre noir.

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@leda-sa.com