



JEAN-LUC PASQUET

COGNAC

Le Cognac de Jean Pierre

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

Accompagné de son épouse Amy, c'est désormais Jean Pasquet qui a repris le Domaine familial situé à Eraville, en **Grande Champagne**. Ses parents, pionnier du bio dans l'AOC, ont obtenu la **certification des vignes en 1998**. Car c'est bel et bien un **Cognac de vigneron** qui est élaboré ici : Jean distille tous ses vins et rien que ses vins. Logiquement ce sont la précision et la pureté qu'il recherche. Dans l'approche environnementale transmise par ses parents, de la vigne à la mise en bouteille, les éléments intrants ne sont pas les bienvenus chez Jean Pasquet. Sa gamme 100% Domaine s'appelle **L'Organic**. Répondant largement aux **attentes nouvelles des amateurs**, elle a fait une entrée remarquée en cave et dans la belle restauration où les jeunes sommeliers l'adorent. Elle est complétée par quelques achats de fûts anciens auprès de voisins et amis que Jean, après quelques mois de travail, transforme en **Cognacs de Collection** dans une sélection dénommée tout simplement **L'Esprit de Famille**.

A
C
O
L
L
E
C
T
I
O
N
N
E
R



ÉLABORATION

- 100 % Ugni blanc.
- Grande Champagne (Angeac Champagne).
- Issu de la récolte de 1975, distillé et élevé par Jean Pierre Limouzin,
- Pas de filtration à froid ni de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe ambrée.
- Nez sur un très joli rancio, accompagné de note de raisin sec, un peu de cire d'abeille, puis viennent les agrumes: mandarines, citrons, orange sanguine, quelques notes de tabac viennent lier l'ensemble.
- Bouche est souple et très ronde pour le degré. Les notes de raisin de Corinthe reviennent, les agrumes et plus précisément l'orange sanguine donnent beaucoup de gourmandise et de fraîcheur.
- Le rancio offre une finale remarquable, laissant apparaître des notes épicées et poivrées.

NOTRE AVIS

- Une Grande Champagne comme on les aime avec un très joli rancio et au fruité équilibré.
- Elevé 47 années en chai humide, ce cognac est un must have pour les amateurs et collectionneurs.

Alcool 49,8% vol. (degré ajusté) 50 cl
Avec étui.

