



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 donnent 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. O. P.

*Ultimate Spirits Challenge 2015, 94 points,
"EXCELLENT"*

*Difford's Guide 2014, 4.5/5 Etoiles,
"EXCELLENT"*

*Concours des Vignerons Indépendants de France 2014
Médaille d'Argent*



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.

FINAL: 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.

