

BOURGOIN

M I C R O B A R R I Q U E

COGNAC



1st Cocktail:

In a long drink glass with ice cubes:
 4 cl of Cognac
 1.5 cl lemon juice
 1 dash maple syrup
 1 dash of Angostura bitters
 12 cl of cider.
 Garnish with an orange zest.

2nd Cocktail:

In a shaker, put crushed ice.
 4 cl of Cognac
 1 dash of strawberry syrup,
 1.5 cl lemon juice
 2cl egg white (to emulsify your cocktail)
 Mix, then serve in a long drink glass and
 place a slice of strawberry with a mint leaf.

Distillation et élevage

Après 24 ans, le vieillissement est terminé dans un 10 litres alligator carbonisé Micro-baril qui est très processus de maturation innovant. Il produit un subtil et cognac lisse avec des arômes empyreumatiques. Cette nouvelle méthode de production transforme le cognac brut du fût dans une liqueur suave et très parfumée. Le «Bousinage crocodile» / carbonisation d'alligator et la petite taille du fût donne un cognac naturellement ramolli et transférer des arômes de chêne français. Millésime 1994, finition Micro Barrique 10 litres, réduction locale de l'eau de source.

Dégustation

Oeil: vieil or avec des reflets de bronze.

Nez: Riche, amande, blanc fleur, iris, côté fruité de la bois fins, vanille, noix de coco, beurre fondu.

Bouche: Douce, crémeuse longueur, cacao, abricots, groseilles et vanille, chocolat.

43% vol
 1994 / 24 ans

Distillation and aging

After 24 years, ageing is finished in a 10 litres charred micro-barrel alligator which is very innovative maturing process. It produces a subtle and smooth cognac with empyreumatic aromas.

This new production method transforms raw cognac was in a sweet and very fragrant liquor. The "Crocodile bousinage" / alligator carbonization and the small size of the barrel gives a naturally softened cognac and transfer aromas of French oaks sublimating what "Fine wood" brandy. At Millesime 1994, MicroBarrel finish 10 litres, local reduction of spring water.

Tasting

Eye: old gold with bronze reflections.

Nose: Rich, almond, white flower, iris, fruity side of the fine woods, vanilla, coconut, melted butter.

Palate: Sweet, creamy length, cocoa, apricots, gooseberries and vanilla, chocolate.

43% vol
 1994/24 years old