

BOURGOIN COGNAC



BOURGOIN COGNAC
 «VSOP» est un cognac de 05 ans d'âge (Millésime 2016) à 43%vol. conditionné en bouteille de 70cl.
 «VSOP» est une nomenclature d'âge officielle de la filière cognac traduite officieusement par ma grand-mère par les termes de «Vieille Saloperie Offerte par le Patron». La versatilité de ce cognac fera le bonheur des puristes comme des béotiens. Vieillessement en chai humide, barrique de 350L en chêne français à gros grain du Limousin.

CÉPAGE 100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140
AOC appellation d'origine contrôlée cognac
TERROIR cénomanien moyen, calcaire à ichthyosarcolite
VINIFICATION levures indigènes
STABILISATION non stabilisé (sans sulfites)
DISTILLATION à feu nu, sur lies double, alambic 25hl
VIEILLISSEMENT fût de 350L, quercus robur, limousin
SOUTIRAGE par gravité, à la nouvelle lune
RÉDUCTION à l'eau de source
MISE EN BOUTEILLE
 à la main, sans filtration, ni additifs

All cognacs are brandies but not all the brandies are cognacs. Cognac brandy can only be produced in France. Cognac brandy is made out of white grapes wines. The wines have to be distilled in traditional charentais pot stills and have to be aged for a minimum of 4 years in oak barrels to be called a VSOP. What does it mean? My grand mother used to say: " Vieille Saloperie Offerte par le patron". Enjoy it the French way: bottom-up. A good bottle is an empty bottle.

GRAPE VARIETIES 100% ugni blanc, ruggeri rootstock 140
AOC appellation d'origine contrôlée cognac
TERROIR Middle Cenomanian, limestone with ichthyosarcolite
VINIFICATION indigenous yeasts
STABILISATION unstabilised (no sulphites)
DISTILLATION over open fire, on double lees, 25hl still
AGEING 350L cask, quercus robur, limousin
 gravity-fed at new moon
REDUCTION with spring water
BOTTLED by hand, without filtration or additives