

BOURGOIN

Double Lies

COGNAC



DOUBLE-LIE est un cognac de 10 ans d'âge distillé avec le double de lie habituellement contenu dans le vin de chauffe. Ce cognac contient 200 mg/L d'esters. Soit trois fois plus que le taux obtenu avec une distillation sur lie classique. C'est la réaction de Maillard entre la lie et le cuivre de l'alambic lors de la cuisson du vin qui permet cette extraction exceptionnelle des esters. Cette technique inédite confère à DOUBLE-LIE une intensité aromatique incomparable.

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

The wine from which DOUBLE-LIE originates is distilled with twice the volume of lees compared to usual distillations. This cognac contains 200mg of esters per litre which means three times more than with a traditional distillation on the lees. This result is obtained thanks to the "Maillard" reaction between the lees and the copper of the pot which leads to a maximum esters extraction. This very unique technique gives DOUBLE-LIE this incomparable and exceptional aromatic intensity.

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