

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



MICROBARRIQUE est le premier cognac dont l'élevage est parachevé par une courte finition en barrique de 10 litres. Ce vieillissement innovant permet d'obtenir un spiritueux rond et suave au goût subtil. Le bousinage crocodile et la petite taille du fût ont pour effets d'assouplir l'eau-de-vie et de lui transmettre des arômes tropicaux gourmands : mangue surmaturée, banane pays, fraise confiturée, vanille bourbon et ananas rôti.

CÉPAGE 100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140
CRU appellation d'origine contrôlée cognac premiers bois
TERROIR cénomanien moyen, calcaire à ichthyosarcolite
VINIFICATION levures indigènes
STABILISATION non stabilisé, sans sulfites
DISTILLATION à feu nu, sur lies, alambic 20hl de 1973
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

MICROBARRIQUE is the first cognac with an extra finishing in a ten liter new oak barrel. This innovating maturation process creates a round, sweet and subtle cognac. The alligator charred and the small size of the barrel will soften the eau-de-vie and make it more supple and smooth. In mouth enjoy delicious notes of surmaturated mango, blazed banana, roasted pinapple, candied strawberries, or fresh bourbon vanilla.

GRAPE VARIETIES 100% ugni blanc, ruggeri rootstock 140
CRU appellation d'origine contrôlée cognac premiers bois
TERROIR Middle Cenomanian, limestone with ichthyosarcolite
VINIFICATION indigenous yeasts
STABILISATION unstabilised, no sulphites
DISTILLATION over open fire, on lees, 20hl still from 1973
AGEING 350L cask, quercus robur, limousin
gravity-fed at new moon
REDUCTION with spring water
BOTTLED by hand, without filtration or additives