

Braastad Organic est le seul cognac de la gamme qui soit issu de raisins Ugni Blanc 100% biologiques. Les raisins sont précisément sélectionnés parmi les Bons Bois, les Fins Bois, la Petite Champagne et la Grande Champagne. Ce cognac contient des eaux-de-vie âgées de 4 à 8 ans, ce qui le qualifie également comme VSOP.

Note de dégustation

Dominé par l'amande et le massepain au nez, cet assemblage recèle des arômes bien mariés de fleurs blanches et de camomille. Bien équilibré, harmonieux et intégré, le Braastad Organic s'adresse à tous.

Consommation

Simple : pur ou sur glace

Boisson courte : 2 cl de Braastad Bio, 2 cl d'Amaretto