



**BRAASTAD**  
COGNAC

# BRAASTAD x A-MO

*Edition limitée & numérotée à 3600 exemplaires*

**ROBE** : Acajou foncé avec reflets cuivrés.

**NEZ** : Le choix de l'assemblage lui confère des arômes de fruits confits (abricot, raisins secs) soutenu par des notes épicées et de torréfaction (grain de cafés).

**BOUCHE** : La dégustation laisse apparaître un joli équilibre entre puissance et complexité. Les arômes de rancio donnent à cette cuvée, une belle générosité avec des touches de cacao et d'épices.

**FINALE** : Finale aérienne sur des arômes floraux (tilleuls, jasmin) et légèrement poivrés.

La cuvée A-MO est issue d'un assemblage spécifique de Cognacs, de Grande Champagne, Petite Champagne, et Fins Bois

**Âge** Vieillessement moyen 50 ans.  
Min 25 ans – Max 90 ans.

**Sol** : Argile et calcaire

**Cépage** : 100% Ugni Blanc

**Vol.** 42 %

## DISTILLATION ET VIEILLISSEMENT :

Double distillation traditionnelle en alambic charentais. Elevé en fûts de chêne du limousin dans nos chais de à Jarnac.



Etablissements TIFFON S.A : 29, Quai de l'Île Madame – BP 15 – 16200 Jarnac – France  
Telephone +33 5 45 36 87 00 – Fax +33 5 45 36 87 01  
Email: [contact@cognac-tiffon.com](mailto:contact@cognac-tiffon.com)