



BRAASTAD
COGNAC

BRAASTAD X GABY STUDER

ROBE : Une robe ambrée, intensité lumineuse.

NEZ : Au premier nez, des arômes subtils de fruits confits se mêlent à des notes délicates de vanille. Une fragrance élégante émane de ce cognac, offrant une harmonie entre les parfums fruités de l'Ugni Blanc et la douce empreinte du bois des barriques.

BOUCHE : la complexité se déploie avec finesse. Des saveurs de prune mûre, de raisin sec et de noix grillées laissent place à des nuances épicées de cannelle et de poivre. La texture veloutée témoigne d'un élevage délicat et prolongé, donnant au cognac une structure équilibrée et raffinée.

FINALE : La finale est longue et persistante, laissant une empreinte douce de fruits compotés et de légères touches boisées. Les eaux-de-vie issues du cru fins bois des années 80 se révèlent pleinement, offrant une expérience gustative mémorable.

Braastad x Gaby Studer rassemble pour son assemblage une sélection spécifique de crus de Fins Bois.

Âge : Assemblage de cognacs issus de deux générations.

Sol : Sable, argile et calcaire

Cépage : 100% Fin Bois

Vol. 40 %



DISTILLATION ET VIEILLISSEMENT : Double distillation traditionnelle en alambic charentais. Elevé en fûts de chêne du limousin pendant un minimum de 20 ans à la fois dans des barriques neuves puis peaufinant leur vieillissement dans des fûts roux dans les chais humides du château de Triac.