



# **PEYRAT COGNAC EXTRA**

**--o0o--**

Tout comme le 'nez' du parfumeur, notre Maître de chai réalise des assemblages sur-mesure fruits de son absolue rigueur, de ses années d'expérience et de son instinct. Ce travail minutieux se poursuit sur plusieurs années, parfois même plusieurs générations, jusqu'à ce que les eaux-de-vie choisies révèlent pleinement leur potentiel.

C'est le cas de ce cognac PEYRAT EXTRA dont l'excellence réside dans l'origine de ses eaux-de-vie. Toutes sans exception sont issues de la prestigieuse Grande Champagne, connue pour ses capacités de vieillissement supérieures.

Notre cognac a vieilli de nombreuses années dans des fûts de chêne français neufs et vieux, ce qui lui confère un bouquet très fruité adouci par des notes vanillées et un parfum de fruits secs, caractéristique de la Grande Champagne. Raffiné et persistant, il n'en reste pas moins moelleux en bouche.

Profitez pleinement de ce cognac EXTRA parfaitement équilibré en le dégustant sec dans un verre tulipe.

**--o0o--**

**Maison Peyrat  
7 avenue Maréchal Leclerc - 16100 COGNAC - France  
Tel + 33 556 81 16 16 - Fax + 33 556 79 70 04  
E-mail : maisonpeyrat@orange.fr**