



PEYRAT COGNAC VSOP

--000--

C'est avec le souci du détail que notre Maître de chai élabore de subtils assemblages d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents. Notre cognac PEYRAT VSOP est né de la rencontre d'eaux-de-vie fines de 5 et 7 ans et provenant des crus les plus prestigieux de l'aire de production : Grande Champagne, Petite Champagne et Fins Bois.

Entre rigueur, expérience et intuition, notre Maître de chai accorde de l'importance aux moindres détails. C'est d'ailleurs cette assiduité draconienne qui permet à nos cognacs de conserver au fil des ans leur signature unique : un goût franc, dont la maturité repose sur la structure du fruit.

Reconnaissable à ses teintes or pâle brillantes, notre cognac PEYRAT VSOP développe au nez une belle expression de thé souple et harmonieuse. En bouche, il vous surprendra par sa rondeur fruitée avant de s'estomper avec une finale fine et riche. Pour profiter de la belle rondeur de ce cognac, nous vous proposons de le déguster aussi bien allongé que pur en digestif.

--000--

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