



pdf.fiche.page-title

Cognac Vaudon – V.S.O.P. with giftbox | Cognac Fins Bois COGNAC –

Domaine

Vaudon

Tout a commencé en 1771, lorsque François Gaborit a légué son domaine et ses vignobles de Mérignac à son beau-fils, Pierre Nalbert. Pendant des générations, le domaine a grandi et évolué. Avance rapide jusqu'au 20ème siècle : Denis Nalbert, puis Pierre Mousset plantent une grande partie du vignoble actuel et installent le premier alambic de 25hl. Le second a été installé par Bernard Vaudon.

Aujourd'hui, Anne-Marie Vaudon et Pierre Vaudon sont les gardiens de cette histoire et de ce savoir-faire.

Vinification

100% fins bois. Double distillation sur les lies du vin. Vieillessement en fût de chêne neuf du Limousin, de 350 litres, avec moyenne chauffe, puis en fût roux.

Dégustation

Les eaux de vie de Fins bois apportent toujours le montant et des notes de miel et de caramel au beurre salé très séduisantes. L'ensemble est harmonieux et relevé. L'attaque est souple et délicate, typique du terroir. Les eaux-de-vie de Fins Bois ont une maturation plus rapide avec une évolution vers les fruits confits, puis vers les fruits blancs et les fleurs.

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Ugni Blanc

Stocker (années): > 10



