



PATTE BLANCHE

LE COGNAC QUI N'A RIEN À CACHER

L'histoire

Producteurs de la vigne au verre, les deux amis Pierre Chainier et Arthur Houvet vous proposent des cognacs plus respectueux de l'environnement qui viennent dynamiser l'image de la catégorie.

Leur mantra ? « Montrez patte blanche ! »

VIS-À-VIS (VSOP)



Points clés

Cognac bio distillé artisanalement, couleur naturelle. Sans intrant artificiel.

Double distillation dont la première avec les lies pour ces cognacs produits à partir d'Ugni Blanc dans la région des Fins Bois.

Le profil aromatique très fruité de Vis-à-vis apporte du changement et de la douceur au monde du Cognac.

Région : Arthenac, Charente-Maritime
 Distillerie : Distillerie Sabourin
 Catégorie : Cognac VSOP
 Cépage : Ugni blanc
 Cru : Fin bois
 Double distillation en alambic charentais, avec les lies
 Chauffe du fût : légère (20-25 min à 110°C)
 Vieillesse : minimum 4 ans

Notes de dégustation

Fruité (poire, coing, muscat), boisé, épicé (muscade, clou de girofle).

Consommation

Pur ou en cocktail

40° | 70cl

Référence : CGPB002

