



# COGNAC BORDERIES VSOP

## L'EXPLOITATION

- ✕ PRODUIT PAR L'EARL DU CHAMP DES MARAIS, CLAUDE & MARTINE BABINOT
- ✕ SUPERFICIE : 21 HECTARES SITUES DANS LE CRU DES BORDERIES, PLUS PETIT CRU DU VIGNOBLE COGNAÇAIS.
- ✕ ENCEPAGEMENT : 100 % UGNI BLANC CONDUIT EN GUYOT OU EN ARCURE HAUTE.
- ✕ DISTILLATION A DOMICILE D'ENVIRON 3/4 DE LA RECOLTE DANS L'ALAMBIC FAMILIAL DATANT DE 1974.



## LA DISTILLATION

- ✕ LA DISTILLATION CHARENTAISE S'EFFECTUE EN 2 PHASES :  
DISTILLATION DU VIN (CHAUFFE DE VIN) => OBTENTION DU BROUILLIS  
DISTILLATION DU BROUILLIS (BONNE CHAUFFE) => OBTENTION DE L'EAU DE VIE DE COGNAC
- ✕ UN CYCLE DE DISTILLATION DURE ENVIRON 12 HEURES.
- ✕ IL FAUT 3 CYCLES DE VIN (6000 L DE VIN) POUR FAIRE UNE BONNE CHAUFFE ET OBTENIR 685 LITRE D'EDV.



## ELABORATION

- ✕ NOS VINS DE DISTILLATION SONT ISSUS DU CEPAGE UGNI BLANC. LES RAISINS SONT PRESSES DES LEUR ARRIVEE AU CHAI ET MIS EN FERMENTATION AUSSITOT.
- ✕ EN FIN DE FA, LES CUVES SONT OUILLEES RAPIDEMENT POUR PERMETTRE LA CONSERVATION DES VINS.
- ✕ CLAUDE DISTILLE SA RECOLTE DANS L'ALAMBIC FAMILIAL SELON UN SAVOIR ACQUIS AU FIL DES ANS ET QU'IL S'ATTACHE A TRANSMETTRE A SA FILLE.
- ✕ LES EAUX DE VIE DE COGNAC VIEILLISSENT EN FUT DE CHENE FRANÇAIS DANS NOS CHAIS PENDANT PLUSIEURS ANNEES AVANT D'ENTRER DANS L'ASSEMBLAGE DE NOTRE COGNAC.
- ✕ NOS COGNAC SONT UN ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS EAUX DE VIE, EN GENERAL 4, TOUTES ISSUES DU TERROIR DES BORDERIES ET DONT LA PLUS JEUNE A AU MOINS 5 ANS.
- ✕ L'ASSEMBLAGE EST ENSUITE REMIS EN FUT AFIN QU'IL S'HOMOGENEISE ET SOIT HARMONIEUX A LA MISE.

## Accords mets – vin



CUISINE



COCKTAILS - APERITIFS



DIGESTIF



COGNAC GIVRE



CHOCOLAT