

PEYRAT COGNAC

Cognac



COGNAC PEYRAT

En fondant la Maison Peyrat à la fin du 19ème siècle, Henri Peyrat souhaitait transmettre sa passion en privilégiant un Cognac Familial. Aujourd'hui son petit-fils Philippe a pour ambition de faire découvrir le Cognac Peyrat dont l'assemblage est remarquable par sa richesse infinie et l'âme de son terroir. La Maison Peyrat a fait le choix de mettre en valeur toutes les appellations en créant le concept de Cognac de Terroirs.

Les valeurs de tradition et d'exigence nous permettent de proposer une gamme de qualité, mais aussi des liqueurs tout en préservant l'ADN de la maison. Présente dans de nombreux pays, la Maison Peyrat a su garder son esprit innovateur, et ainsi créer de nouveaux produits, élégants et raffinés.



Cognac V.S

Ce VS est un assemblage de Cognacs provenant des régions de la Petite Champagne et des Fins Bois, qui sont toutes les deux situées près de la ville de Cognac, au cœur de la région du Cognac.

Couleur : brun doré.

Nez : nez frais avec une touche de boisé, de fruits secs et de miel.

Bouche : long en bouche où l'on retrouve encore les fruits secs.

Age : assemblage de 2 ans 1/2 à 4 ans
Un Cognac léger avec beaucoup de fraîcheur. C'est le Cognac idéal pour les cocktails avec un glaçon ou un tonic.



Cognac V.S.O.P

Cette qualité de Cognac provient des différentes régions de production : Grande Champagne, Petite Champagne et Fins Bois. Les Fins Bois sont utilisés en raison de leur capacité à vieillir plus rapidement que les Champagne en donnant une belle rondeur. Ce Cognac est un pur produit de style PEYRAT reconnaissable à son goût franc et dont la maturité repose sur la structure du fruit. Les différentes Eaux de Vie composant cette qualité sont de 5 à 7 ans d'âge.

Couleur : teintes or pâle brillantes.

Nez : belle expression de thé souple et harmonieuse.

Bouche : rondeur fruitée avant de s'estomper sur une finale fine et riche.

Cognac X.O



L'appellation XO reste pour le Cognac un standard de qualité. Cette eau de vie de plus de 15 ans d'âge est l'assemblage le plus diversifié de la gamme Peyrat : toutes les régions de production y sont mélangées. Cet assemblage crée un Cognac complexe, fort en caractère associant les arômes d'un jeune Cognac et déjà la complexité des très vieux Cognacs.

Couleur : reflets or brun brillants.

Nez : complexe avec des arômes de fruits secs (noisettes, noix) et de cire d'abeille.

Bouche : toujours avec de la noisette, des notes plus beurrées et une finale légèrement toastée.



Cognac BIO - Le Chaigne



Ce cognac d'assemblage est issu des cognacs bio les plus étonnants de la Maison Peyrat. Composés à 100% d'ugni blanc, tous les cognacs ont vieilli en fût de chêne neufs pendant au minimum 5 ans avant d'être passés quelques mois dans des fûts de Sauternes.

Couleur : ambrée, teintée de reflets cuivrés.

Nez : ananas rôti, écorces d'agrumes confits, figue, fruit exotique forment les notes de tête, soutenues par une délicate structure boisée (vanille bourbon, chêne) et épicée.

Bouche : ronde et très gourmande, s'ouvrant sur des notes de fruits confits, bergamote, puis sur un fond délicatement boisé et vineux. La finale est longue et fraîche, discrètement florale.