



PARK

Extra

GRANDE CHAMPAGNE

Les COGNACS PARK, un style pur, délicat et complexe, offrent la meilleure expression des terroirs de la région.

D'OÙ VIENT LE PARK EXTRA ?

Le COGNAC PARK EXTRA est composé de :

100% Grande Champagne

Finesse et distinction, arômes floraux, produit des eaux-de-vie complexes et dotées d'une grande longévité.



CONTENANCE

Disponible en 5, 20, 70 et 75 cl

PARK EXTRA

CHAUFFE

L'intensité légère du feu extrait des arômes doux et légers (miel, vanille, crème pâtissière...).

Temps : 1 heure

CEPAGE

100% Ugni blanc.

Ce cépage vigoureux, qui apporte fraîcheur et finesse, laisse au terroir sa plus grande expression.

TYPE DE FUT

Le COGNAC PARK vieillit dans des fûts de bois de chêne, principalement du Limousin, d'une contenance de **350 litres**. 12 mois en fûts neufs, puis logé en fût roux.

DISTILLATION

La **double distillation** traditionnelle charentaise (dite «à repasse») avec des alambics en cuivre de 25 hectolitres permet d'obtenir des alcools finement élaborés.

MÉDAILLES DU PARK EXTRA



IWSC

GOLD 2012

NEW YORK INTERNATIONAL SPIRIT COMPETITION

SILVER 2012

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

DOUBLE GOLD 2017

DÉGUSTATION DU PARK EXTRA

Comment déguster un Cognac Park ?

Après avoir dégusté votre COGNAC PARK EXTRA, laissez un fond dans le verre «tulipe». Quelques minutes plus tard, humez à nouveau votre COGNAC PARK EXTRA pour découvrir de nouveaux arômes et avoir une pleine compréhension du produit.

Les astuces du maître de Chai

Lorsque vous humez votre cognac, fermez les yeux et ouvrez légèrement la bouche afin de laisser les effluves traverser votre palais.



www.cognac-park.com



PARK

Extra

GRANDE CHAMPAGNE



LA ROUE DES ARÔMES

Cinquante chefs sommeliers, maîtres de chai, dégustateurs et journalistes spécialisés, ont travaillé de concert pour restituer toute la richesse aromatique du Cognac. De ces échanges passionnés est née la **Roue des Arômes du Cognac**.

Un Cognac possède une multitude d'arômes complexes et mêlés. Certains d'entre eux seront dominants et marqueront votre nez et votre palais.



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Accompagné d'un cigare cubain, et pour les plus gourmands, à savourer avec un fondant au chocolat ou morceau de caramel au beurre salé.

