Version française

Produit par

DISTILLERIE
TESSENDIER & FILS

COGNAC PARK
VS – CARTE BLANCHE

50% de Fins bois : rondeur, souplesse et onctuosité
50% de Petite Champagne : arômes floraux et fruités

Ce cognac passe 6 mois en fûts de chêne neufs pour extraire des arômes doux et légers, puis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées (abricot, litchi et zeste d'orange), florales (tilleul, fleur blanche) et légèrement corsées (gingembre, poivre rose et menthol).
Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Idéal pour les cocktails car il apporte une touche fruitée et une exceptionnelle longueur en bouche.

COGNAC PARK
ORGANIC FINS BOIS

100% de Fins bois : rondeur, souplesse et onctuosité

Ce cognac passe 6 mois en fûts de chêne neufs pour extraire les arômes avec un certain tanin, puis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées (abricot et orange), florales des feuilles de vigne, et légèrement corsées (gingembre).
Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Idéal pour les cocktails au verre car il apporte une touche ronde et fruitée.

COGNAC PARK
VSOP

40% de Fins bois : rondeur, souplesse et onctuosité
40% de Petite Champagne : arômes floraux et fruités
20% de Grande Champagne : finesse et distinction, arômes floraux

Ce cognac passe 8 mois en fûts de chêne neufs pour extraire des arômes doux et légers puis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées (abricot, litchi et zeste d'orange), florales (acacia et jasmin), légèrement corsées par le gingembre et adoucies par la vanille. Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Idéal pour les cocktails au verre car il apporte une touche fruitée, de la richesse et de la complexité.

parkcognac

Cognac Park

DISTILLERIE
TESSENDIER & FILS

DISTILLERIE TESSENDIER | 94 RUE ROBERT DAUGAS | F16100 COGNAC | +33 5 45 35 36 34 |
DISTRIBUTION@COGNAC-TESSENDIER.COM

© DISTILLERIE TESSENDIER & FILS - MARS 2022

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION