



Produit par

COGNAC PARK CHAI N°8 SINGLE BARREL BORDERIES

100% de Borderies : rondeur, douceur, arômes floraux et subtiles notes de violettes

CHAI N°8 – LOT 92-94 a passé 12 mois en fûts de chêne puis a été mis en fûts roux. La chauffe est légère afin d'en extraire les arômes doux et légers. On y retrouve des notes florales et sucrées et une note plus épicée avec pain d'épices et noix de muscade.
Cépage : 100% Ugni blanc.

éditions limitées - 43°-70cl



COGNAC PARK CHAI N°8 SINGLE BARREL PETITE CHAMPAGNE

100% de Petite Champagne: arômes floraux et fruités

CHAI N°8 – 21 ANS a passé 12 mois en fûts de chêne puis a été mis en fûts roux. La chauffe est légère afin d'en extraire les arômes doux et légers. On y retrouve des notes fruitées et une note plus épicée avec la réglisse et le sous-bois.
Cépage : 100% Ugni blanc.

éditions limitées - 43°-70cl

SUGGESTION DE DÉGUSTATION
Parfait pur ou sur glace.

COGNAC PARK EXTRA GRANDE CHAMPAGNE

100% de Grande Champagne : finesse et distinction, arômes floraux

Ce cognac passe 12 mois en fûts de chêne puis est mis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées, florales et épicées, et une longueur et rondeur en fin de bouche incontournables.
Cépage : 100% ugni blanc.

40°-70cl

Millésimes COGNAC PARK 1970 à 1978 disponibles à la demande

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Parfait pur, accompagné d'un cigare cubain, d'un fondant au chocolat ou d'un morceau de caramel au beurre salé.



SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Il est idéal frais pour l'apéritif ou en cocktails. Il accompagne aussi très bien du fromage, du melon, de la crème brûlée ou un foie gras.

PARK PINEAU BLANC DES CHARENTES

Il est composé à 76% de moût de raisin et 24% d'eau-de-vie de cognac.

Après une période de repos de 6 mois, le pineau est vieilli au minimum 18 mois dont 12 en fûts de chêne. On y retrouve des notes d'abricot, de figue fraîche, de fruits secs et de noix.

Cépage : 50% Montils, 30% Colombard, 20% Ugni blanc

17°-75cl





parkcognac



Cognac Park



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