



## Pineau des Charentes François Voyer

### Caractéristiques **techniques**

Appellation : Pineau des Charentes (assemblage de moût de raisin et de cognac vieilli en fût de chêne) [Contenance : 75cl.]

[Présentation : Bouteille] TAV : de 17%Vol à 17.5%Vol.

Vieillessement : 18 mois minimum [Cépage : Ugni Blanc.]



### **ROUGE**

- Couleur acajou, rosé profond
- Nez intense de coings confits, mûres, cassis, tabac blanc
- En bouche, ferme mais souple, parfum généreux et puissant de fruits rouge

### **Blanc**

- Couleur vieil or, légèrement ambré
- Nez puissant, rond, avec des arômes de figues, vanille, des notes florales comme la fleur de vigne
- Notes florales, miel vanille

### **Vieux**

- Vieillessement de 5 ans minimum
- Couleur ambrée
- Nez fin et délicat avec une palette aromatique de fruits confits
- Doux mais corsé avec une persistance de miel et d'épices



# VSOP FRANÇOIS VOYER

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Appellation:** Grande Champagne 1er Cru  
**Contenance:** 70cl (disponible en 150cl)  
**Présentation:** Bouteille en étui  
**TAV:** 40% Vol.  
**Viellissement indicatif:** assemblage de plus de plus de 6 ans jusqu'à 14 ans  
**Cépage:** Ugni Blanc



- COULEUR** Dorée avec des reflets bronze
- ARÔMES** Agrumes, tilleul et fleurs séchées dominent, accompagnés d'une pointe d'abricot sec
- BOUCHE** Moelleux et subtil, une grande longueur en bouche

TÉLÉCHARGER LA FICHE

## EXPÉRIENCES

A PARTAGER ET À DÉGUSTER



### EXPÉRIENCE N°1

COCKTAIL AU 1930 : COCKTAIL BAR À MILAN

#### FRENCH 75

3cl de Cognac  
1cl de sirop de sucre de canne  
2cl de jus de citron  
Allonger au champagne



### EXPÉRIENCE N°2

VOYER EN VOYAGE

#### AU SRI LANKA

Au Glendower Hôtel \*\*  
De Nuwara Alya  
Sri Lanka