

Conte&Filles
Cognac de terroirs



Brut de Fût n°71

Cognac – Fins Bois - 46.2%%

Single Cask 2010

Fin & complexe

Cépage : Ugni-blanc

Distillation : Distillation sans lies

Couleur : Vieil or

Nez :

Cognac aux arômes de poire Williams, fleur de vigne, fleur blanche, fleur d'oranger, mangue coing, biscuit petit beurre écrasé, orange confite, marmelade d'orange, pruneau, noisette torréfiée et de pêche.

Bouche :

Ce très vieux cognac offre une attaque en bouche douce et persistante. Avec des arômes de torréfaction et de thé en fin de bouche. La sensation de délicatesse et de subtilité du thé. En finale, une note de caramel au beurre salé et de bois.

**Sans caramel, sans sucre rajouté
et sans filtration à froid.**

Domaine Conte et Filles,
Depuis 5 générations



7, chemin de Chez Grimaud - France- 16 480 Chillac
www.contefilles.com – contact@contefilles.com

Blandine Conte 06 62 38 37 06
Anne-Laure Conte 06 80 41 87 34