

# DRINKS.

## Courvoisier VS Cognac 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800869
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Jarnac, Charente
Embouteilleur	Courvoisier SA, 2 Place du Chateau, 16200 Jarnac, Frankreich
Marque	Courvoisier
Type	Cognac
L'âge	Deux à sept ans d'âge
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Très fruité et floral, avec une subtile saveur de chêne. Finale: longue et fruitée.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Fabriqué avec des crus de Fin Bois et de Petite Champagne.
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2015: Or International Wine & Spirit Competition 2013: Argent
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## Description

Le Cognac Courvoisier est produit par la distillerie Courvoisier dans la ville de Jarnac, dans la région de Cognac, et appartient désormais à Suntory. L'entreprise a été fondée en 1835 par Emmanuel Courvoisier et Louis Gallois à Paris, en tant que société de négoce de cognac, et les fondateurs de l'entreprise réalisèrent rapidement qu'ils devaient produire eux-mêmes du cognac, afin de satisfaire leurs exigences élevées. Après avoir déménagé à Jarnac, Courvoisier devint bientôt l'une des distilleries les plus célèbres d'eaux-de-vie françaises, appréciées par Napoléon Bonaparte en personne. Aujourd'hui encore, rien n'a changé dans le processus de production et les mêmes petits alambics en cuivre sont encore utilisés. Le succès de Courvoisier, même après plusieurs ventes de l'entreprise, est dû à l'amour et à l'attention portés aux détails. Les raisins de leur Emperor-Eaux-de-Vie proviennent de la Petite et de la Grande Champagne, avec une touche de Fin Bois - ils sont récoltés en novembre et distillés selon un processus de fermentation en sept étapes. La distillation se déroule uniquement de novembre à mars et est supervisée personnellement par le maître-assembleur. A Courvoisier, le cognac vieillit exclusivement dans des fûts de chêne dont le bois provient de la forêt de Tronçais (le maître-assembleur sélectionne lui-même les chênes les plus adaptés). Après une période de séchage de deux ans, les fûts sont enfin fabriqués. Ceux-ci jouent le rôle principal dans la production de nombreux spiritueux nobles - ainsi, après l'achèvement du stockage, les différents cognacs peuvent être maîtrisés avec soin par le maître-assembleur.