

VSOP Expérience

Cognac / France

Détails du produit

Pierre Lecat est un cognac de producteur, créé par une nouvelle génération qui a mis en commun sa passion et son savoir-faire pour proposer une véritable oeuvre d'art.

De l'élevage de la vigne en **agriculture durable**, à la distillation et aux assemblages d'eaux-de-vie vieilles bien au-delà des normes habituelles, leur maîtrise est totale et a valu à Pierre Lecat le surnom « d'Orfèvre du Cognac ». Hommage à l'horloger du Cognac

La création de la Maison remonte à 80 ans lorsque le grand-père de l'actuel copropriétaire Jean-Luc Lassoudière revient en Charente pour y reconstruire la ferme familiale et replanter des vignes.

Les 23 ha de vignes sont cultivés en **agriculture durable**, en privilégiant la qualité au rendement. Les grappes sont sélectionnées à la récolte et distillées selon leur caractère, pour obtenir des eaux-de-vie propres à différents types de maturation.

Pierre Lecat pratique une distillation sur lies qui apporte au Cognac un caractère particulièrement fruité. Le vieillissement s'opère dans les chais de la Maison, exclusivement en **fûts de chêne du Limousin**.

Lorsqu'une eau-de-vie est considérée comme ayant atteint son pic de maturation, elle est utilisée dans les assemblages pour donner naissance à une gamme des cognacs dont le vieillissement va bien au-delà des normes :

- 6 ans d'âge moyen pour VS Instinct (au lieu de 3 ans)
- 13 ans d'âge moyen pour VSOP Expérience (au lieu de 4 ans)
- 23 ans d'âge moyen pour XO Mémoire (au lieu de 10 ans)

Pour finir, les cognacs assemblés subissent une **ultime maturation d'un an en fût de 400L en chêne du Limousin** afin de parfaire leur caractère fruité et floral.

Note de dégustation

Remarquable couleur jaune d'or et ambrée. Bonne brillance.

- **Au nez** : odeur suave et attractive. Notes vanillée et boisée bien présentes.
Senteurs florales : rose, violette.

Caractères fruités : confiture d'abricot et marmelade d'orange. Apparition de notes légères de porto et de noisette. Côté réglisse agréable.

- **La bouche**, très souple au palais. Bon équilibre entre les notes fruitées et florales. Persistance des saveurs et des arômes pendant plusieurs minutes.
Chaleureux déjà remarquable par sa maturité.

S'apprécie pur ou sur glace.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

