



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

JLP 04 L´Organic Cognac Grande Champagne

Producent	Jean-Luc Pasquet
Hemsida	www.cognac-pasquet.com
Område	Eraville, Grande Champagne, Cognac
Jordbruk	Ekologiskt
Druva	Ugni Blanc, med en liten del Folle Blance
Förslutning	Naturkork
Alkohol	40 %
Socker	g/l
Syra	g/l
Fat	Lagrad 4 år på franska fat från Limousin, 20 % nya
Beskrivning	Ljust halmgul. Intensiv, fruktig doft som karaktäriserar en ung cognac med arom av druvor och mogna päron, ek och apelsin. Rund smak med toner av mogen stenfrukt, honung och kanel. Långt och välbalanserat avslut.
Om vinet	En ljus, yngre cognac som ett alternativ till den mer klassiska VSOP. Den här fyraåringen är en blandning av sprit lagrad i fyra och fem år. Tillverkningen sker enligt traditionell metod, som är unik för Cognac, där vinet destilleras två gånger i en kopparpanna kallad Charentais. Efter destillering lagras spriten på fat från Limousin. Jean-Luc Pasquet filtrerar inte cognacen och tillsätter varken sulfiter eller sockerkulör, allt för att behålla så mycket karaktär som möjligt. Därför är färgen förhållandevis ljus på de äldre blandningarna jämfört med många andra producenters cognac.
Producent	Jean-Luc Pasquets egendom har varit familjeägd sedan 1730. De äger själv sin mark i Grand Champagne vilket är unikt och man kan på så sätt hålla koll på hela produktionsledet vilket ger högsta kvalitet. Allt arbete sker för hand, från skörden till etiketteringen och det sker av ägarna själva. Vinstockarna från vilka man producerar basvinet till destilleringen är upp till 80 år gamla. Endast naturlig jäst används. Sedan 1995 arbetar man strikt efter ekologiska principer och cognacen är certifierad "Agriculture Biologique". JLP är en hantverksmässigt framställd cognac som produceras i liten skala, och säljs därför endast till mindre, exklusiva vinhandlare och restauranger.

