



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## JLP 07 L´Organic Cognac Grande Champagne

<b>Producent</b>	Jean-Luc Pasquet
<b>Hemsida</b>	<a href="http://www.cognac-pasquet.com">www.cognac-pasquet.com</a>
<b>Område</b>	Eraville, Grande Champagne, Cognac
<b>Jordbruk</b>	Ekologiskt
<b>Druva</b>	Ugni Blanc, med en liten del Folle Blance
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Alkohol</b>	40 %
<b>Socker</b>	g/l
<b>Syra</b>	g/l
<b>Fat</b>	Lagrad 7 år på franska fat från Limousin, 30 % nya.
<b>Beskrivning</b>	Ljust gyllengul. Doft av vita blommor, mogen aprikos, torkade fikon, cederträ och vanilj. Känslan är mjuk och smaken har toner av grapefrukt, päron, kryddor och vanilj. Välbalanserat avslut med viss pepprighet.
<b>Om vinet</b>	En blend av sprit lagrad i sju och åtta 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.
<b>Producent</b>	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.

