



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

JLP 10 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 Blanche
Förslutning	Naturkork
Alkohol	40 %
Socker	g/l
Syra	g/l
Fat	Lagrad 10 år på franska fat från Limousin, 35 % nya.
Beskrivning	Generös, komplex doft med arom av torkad frukt, kanel och vanilj. Elegant smak där fatlagringen även ger toner av tobak, nougat, kakao och kryddor. En ljusare cognac med välbalanserat, torrt avslut.
Om vinet	En blend av sprit lagrad i tio till tolv 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.

