



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

La Belle Inconnue

PRODUCENT:	Jean-Luc Pasquet	DRUVA:	50% Ugni Blanc och 50% Montilsdruvor
HEMSIDA:	www.cognac-pasquet.com	ALKOHOL:	11 %
OMRÅDE:	Érville, Cognac, Frankrike	SOCKER:	120 g/l
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	4,4 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Arom av russin och kvitten med tydlig a Cognacsaromer.
SMAK:	En ren, lätt pärlande, söt eftersmak som balanseras väl med Cognacsmaken.
VINIFIERING:	La Belle Inconnue är en aperitif som görs under skördetid och består av färskpressad druvsaft som blandas med eau-de-vie, pastöriseras och buteljeras med tillsats av kolsyra.
LAGRING:	Den konjakseau-de-vie som blandas med druvmusten har ekfatlagrats i nio månader.



OM PRODUCENTEN

Familjen Pasquet har producerat vinbaserad Cognac sedan 1730-talet på sin egendom om sju hektar. Sedan 1995 arbetar man strikt efter ekologiska ordbruksprinciper och erhöll 1998 "Agriculture Biologique", den franska ekologiska etiketten.

JLP är sinnebilderna för riktigt hantverksmässigt gjord konjak, ett familjeföretag där allt handlar om yrkes stolthet och kärleksfull, småskalig produktion av högsta kvalitet. Främst odlas druvan Ugni Blanc och sedermera planterades rankor med Folle Blanc, druvan som användes mycket före vinlusens angrepp på 1800-talet. Den är svårödlad men ger en eau-de vie som blir både mjuk och rik. Familjen är idag ensam om att producera denna populära aperitif som innan hette Raisinac och idag har bytt namn till La Belle Inconnue.