

# COGNAC BRISSON

XO - EXTRA OLD - GRANDE CHAMPAGNE

## IDENTITÉ DU COGNAC

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| Origine         | Châteauneuf-sur-Charente, France     |
| Producteur      | Maison Brisson                       |
| Cru             | Grande Champagne (1er Cru de Cognac) |
| Classification  | XO (Extra Old)                       |
| Alcool / Format | 40% Vol. / 70 cl                     |

## L'EXCELLENCE DU PREMIER CRU

Le Cognac Brisson XO est l'expression suprême du terroir de la Grande Champagne. Issu d'un assemblage méticuleux d'eaux-de-vie ayant vieilli plusieurs décennies en fûts de chêne français, ce Cognac incarne la patience et le savoir-faire familial. Son long passage sous bois lui a permis de développer une complexité rare et le fameux "rancio" charentais tant recherché par les amateurs.

## PROFIL DE DÉGUSTATION

**NEZ :** D'une grande richesse. Notes de boîte à cigares, de cuir, de fruits secs (noix, noisette) et d'écorce d'orange confite.

**BOUCHE :** Attaque ample et veloutée. Explosion de saveurs : épices douces, chocolat noir, réglisse et une touche de miel de forêt.

**FINALE :** Exceptionnellement longue et soyeuse. Une persistance aromatique infinie marquée par des notes de sous-bois et de rancio.

## MOMENT DE DÉGUSTATION

Le XO Brisson est un Cognac de méditation. Il se déguste pur, à température ambiante, idéalement dans un verre tulipe pour concentrer ses précieux arômes. Il se marie divinement avec un dessert au chocolat amer ou un cigare de caractère.

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Maison Brisson - Châteauneuf-sur-Charente, France.