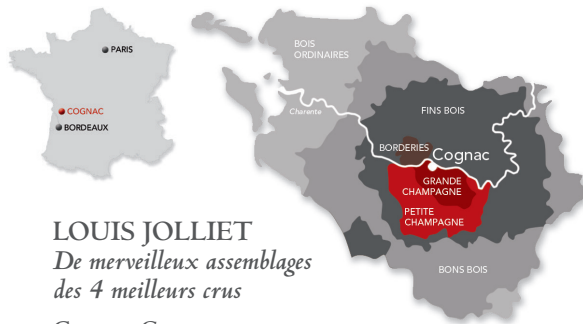


LOUIS JOLLIET
COGNAC

17 rue des Gabariers
16100 COGNAC France
+33 (0)5 45 36 61 36



LOUIS JOLLIET

*De merveilleux assemblages
des 4 meilleurs crus*

GRANDE CHAMPAGNE

- Environ 13 000 hectares d'argile et de sols crayeux
- Produit des cognacs fins, de prestige
(Premier Grand Cru de cognac)

PETITE CHAMPAGNE

- 16 000 hectares d'argile et de sols crayeux plus compacts
- Les cognacs se rapprochent de la Grande Champagne,
bien que plus légers

BORDERIES

- Seulement 4 000 hectares d'un sol unique situé sur un plateau
au-dessus de la Charente
- Les eaux-de-vie sont souvent plus légères et florales bien
que complexes et subtiles

FINS BOIS

- La surface est de 37 000 hectares
- Des eaux-de-vie caractérisées par un bouquet très foral



MINT JULEP

6 cl de Louis Jolliet VS
2 cl de sirop de sucre
8 feuilles de menthe
Glace pilée



Préparation :

- Mélanger les feuilles de menthe au sirop de sucre
et à 1 cuillère d'eau sans les écraser
- Ajouter Louis Jolliet VS et la glace pilée
- Mélanger vigoureusement
- Puis recouvrir de glace



COGNAC SUMMIT

4 cl de Louis Jolliet VSOP
6 cl de limonade
4 lamelles de gingembre frais
1 zeste de citron vert
1 pelure de concombre
Glaçons



Préparation :

- Placer le zeste de citron vert et les lamelles
de gingembre dans un verre
- Verser 2 cl de Louis Jolliet VSOP. Presser légèrement
- Ajouter les glaçons. Remuer
- Verser 2 cl de Louis Jolliet VSOP
- Ajouter 6 cl de limonade et la pelure de concombre.
Remuer

LOUIS JOLLIET
Cognacs d'exception



LOUIS JOLLIET

Cognacs d'exception

Guidé par un esprit d'aventure

Cette gamme de cognacs a été créée en l'honneur de Louis Jolliet, explorateur Franco-Canadien dont les multiples explorations ont joué un rôle fondamental dans l'établissement de l'Amérique du Nord.

Parmi ses nombreuses expéditions, sa découverte du Mississippi en 1673 était certainement l'un de ses plus beaux accomplissements.

Le caractère fort de Louis Jolliet, sa soif d'aventure et sa persévérance à toujours repousser ses limites sont pleinement retranscrits au travers de cette gamme exceptionnelle.

LOUIS JOLLIET VS



ÂGE

De 2 à 8 ans

ROBE

Dorée avec des teintes cuivrées

BOUQUET

Notes florales de fleur de vigne et de violette. Des notes fruitées s'installent ensuite avec les agrumes, la pomme et la poire allant vers la vanille et les épices douces

BOUCHE

Équilibrée, avec des notes d'agrumes cuits, de pomme, de poire et de légères notes de noix de muscade et d'épices douces



LOUIS JOLLIET VSOP



ÂGE

De 4 à 12 ans

ROBE

Cuivrée avec des teintes ambrées

BOUQUET

Légères notes de fleur de vigne et de tilleul suivies par les fruits confits (raisin, agrumes, poire, prune...) conduisant finalement vers des notes sucrées de vanille et de pâtisserie

BOUCHE

Ronde et équilibrée avec des notes de fruits confits, de vanille épicée, d'amandes et d'épices



LOUIS JOLLIET XO



ÂGE

De 6 à plus de 20 ans

ROBE

Acajou

BOUQUET

Floral à l'entrée puis des notes souples de thé noir et de tilleul donnant rapidement sur des arômes de fruits confits (raisin, abricot, pruneau...) se mêlent à la vanille, au caramel mou et au chêne

BOUCHE

Ronde, longue et équilibrée avec beaucoup de fruits secs (abricot, pomme, poire et pruneau) suivis ensuite par la vanille, le caramel mou, l'amande toastée et des notes de crème brûlée. Finale longue et soyeuse

