

DUGAS

BISQUIT

# BISQUIT VSOP

40° - 70cl

RÉFÉRENCE  
CO4001

ORIGINE  
FRANCE

ARÔME

Epicé

Fruits  
cuits



## PRODUIT

Doux et moelleux de caractère, il révèle un bouquet d'ambre et d'épices avec des arômes de fruits mûrs issus des prestigieuses eaux-de-vie de Petite et Grande Champagne, sublimées par la longue distillation.



**NEZ**

Abricot, miel, épices douces.



**BOUCHE**

Fruits secs, chèvre-feuille, agrumes.



**FINALE**

Longue et fruitée.

## DISTILLERIE



Né dans une famille installée dans la région de Cognac depuis plus d'un siècle, Alexandre Bisquit fonde à tout juste vingt ans sa maison de cognac en 1819. Avec la chute de Napoléon, c'est la fin du blocus continental interdisant de commercer avec l'Angleterre, et Alexandre Bisquit y voit une opportunité à saisir. Passionné par son métier, homme de lettres et grand voyageur, il découvre qu'une distillation plus lente donne des cognacs plus ronds et généreux, au bouquet aromatique plus riche. Aujourd'hui encore, cette technique est la marque de fabrique de cette illustre maison, en parfaite harmonie avec l'esprit de son fondateur qui cultivait un certain art de vivre à la française : prendre plus de temps pour savourer la vie, pour cultiver des moments privilégiés. C'est donc à un véritable exercice d'adresse que l'on assiste lors de la distillation. Au delà de la qualité du travail dans les vignes et de la vinification d'une part et du vieillissement et de l'assemblage d'autre part, cette étape cruciale requiert une infinie patience et précision pour obtenir une eau-de-vie de qualité. Ainsi, lors de la seconde distillation ou bonne chauffe, Bisquit rallonge d'une heure le coulage du cœur de chauffe. Denis Lahouratate, maître de chai de la maison Bisquit, accompagne les distillations pendant chaque campagne. Avec le distillateur, ils dégustent le distillat pour déterminer quand arrêter de couler le cœur de chauffe et ainsi sélectionner précisément la meilleure palette aromatique. On peut comparer la technique de distillation charentaise dans de petits alambics en cuivre à une véritable cuisson dans un chaudron et l'on comprend alors qu'un feu plus doux permet d'éviter de brusquer l'eau-de-vie et d'en extraire des arômes plus souples et concentrés. Cette belle illustration du savoir-faire artisanal cognaçais a valu à cette marque dont les emblèmes sont des griffons, gardiens des chais où reposent les eaux-de-vie, de devenir fournisseur officiel du Roi George VI d'Angleterre en 1951 et d'être servie à bord du Concorde en 1984 !



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure