

JP. CHENET

FRANCE

JP. Chenet RÉSERVE IMPÉRIALE: l'Art du Brandy

Le témoignage d'un savoir-faire familial. Une aventure qui débuta en 1947 avec René Helfrich qui devint le premier exportateur de Brandy français.

Variété FRENCH BRANDY « RÉSERVE IMPÉRIALE »
Élevage 2 ans

Origine France

Nos Brandies français sont élaborés à partir de raisins provenant de différentes régions comme la Champagne, la région de Cognac et le Sud de la France. Les cépages récoltés sont notamment le Colombard, l'Ugni-Blanc ou encore le Chardonnay.

Élaboration France

1. **Vinification** : récolte, pressurage, puis fermentation durant 3 semaines. Seuls des vins blancs sélectionnés pour leur forte acidité et leur faible teneur en alcool (9% vol) permettent d'élaborer des Brandies de qualité.
2. **Distillation** : mises en ébullition dans l'alambic, les vapeurs d'alcool, d'eau et les innombrables composés aromatiques s'élèvent et sont collectées dans le condensateur pour retrouver l'état liquide. Cette distillation est réalisée 2 fois.
3. **Élevage** : il se déroule dans nos chais situés dans le village alsacien de Petersbach. Les Brandies sont élevés patiemment dans des petits fûts de chêne de 500 litres ainsi que dans des foudres de chêne de plus grande dimension. Chaque année, l'évaporation naturelle représente une perte de 2% en volume. C'est ce que l'on nomme « La part des anges »...
4. **Assemblage** : De la même façon qu'un Cognac, les eaux-de-vie issues des différents fûts sont dégustées et choisies par notre œnologue et notre maître de chai. Un travail d'équipe, jusqu'à obtenir l'assemblage final...

Dégustation

Robe

Une couleur ambrée, puissante et profonde.

Style : intense et chaleureux, offrant des arômes de fruits secs, de noix, d'épices (vanille, cannelle, muscade), une sensation veloutée et une belle longueur en bouche.

Suggestion

A boire sec ou sur glace selon son goût personnel. Le Brandy idéal en fin de repas.

Servir à 20°C.

