



BRAASTAD
COGNAC

BRAASTAD EXTRA

ROBE : acajou foncé. **NEZ** : fin et très complexe. **BOUCHE** : bien mûrit, cognac avec des notes primaires d'abricot et de prune mûre. des notes de noix et d'épices légères lui donnent une grande force et du corps. **FINALE** : finition délicate. bien équilibré avec des saveurs de rancio de longue durée.

Âge : Vieillessement moyen 60 ans.

Sol : Sable, argile et calcaire

Cépage : 100% Ugni Blanc

Vol : 40%.

La fierté de la famille Braastad ; une collection de nos cognacs les plus exclusifs. Braastad Extra est un mélange unique qui incarne l'essence et le savoir-faire du Maître de Chai Richard Braastad. Il a fallu 10 ans à Richard pour faire l'assemblage parfait en combinant les meilleurs cognacs de la famille, cachés par son arrière grand-père et son père. Comme un compositeur qui n'utilise que ses plus belles notes pour créer la plus belle symphonie.



DISTILLATION ET VIEILLISSEMENT : double distillation traditionnelle en alambic charentais. ce cognac a été mis en fût par notre arrière grand-père Sverre Braastad et a mûri dans nos caves pendant des générations.

MEDAILLE: lorsque Braastad Extra a été lancé pour la première fois en 2007, il a reçu le prix du meilleur cognac de luxe.