

COGNAC BROTHERS BLEND

MERLET



Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Cognac

Brothers Blend est le premier cognac que la famille Merlet a produit sous son propre nom en 2010. C'est pour rendre hommage à cette première collaboration entre père et fils qu'ils l'ont nommé Brothers Blend.

Pour leur premier cognac, les trois Merlet ont voulu présenter un style qui reflète leur philosophie de production. un cognac élégant et fruité, avec des notes boisées douces et légères dues au vieillissement dans des fûts pour la plupart vieux. Il s'agit d'un assemblage d'eaux-de-vie de 4 ans minimum, et de jusqu' à 10 ans pour certaines. Le profil délicat de Brothers Blend fait toute sa polyvalence : c'est un cognac facile à boire et une excellente base pour les cocktails.

Accords mets et vins

En cocktail (Sidecar, Sazerac, Horse's Neck, Georgia Julep) ou seul, s'accorde avec des poissons grillés, Comté, jambon sec.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 40 %

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,70 L

Région : Cognac

Âges : Minimum 4 ans

Packaging : 1 bouteille

Domaine : Distillerie Merlet & Fils

Caractéristiques

Elevage : Vieilli en fût de chêne

Dégustation

Robe : Ocre

Nez : Élégant et énergique, des notes d'abricot confit, de coing, de fleurs blanches, de cannelle et de vanille

Bouche : Notes délicates de fruits blancs (pêche et abricot) et un subtil boisé.

Finale : Un cognac souple et équilibré avec une finale agréable et persistante.

HISTOIRE DU DOMAINE

L'aventure Merlet remonte au 18ème siècle, époque où la famille se consacre déjà à la viticulture. Ensuite, en 1850, Firmin et Vivien-Eugène Merlet installent leur 1er alambic près du village de St Sauvant et se lancent dans la distillation. Ils deviennent bouilleurs de crus. C'est avec Edouard que la famille commence à fournir des grandes maisons de négoce de cognac. Guy Merlet pérenisera ensuite l'activité familiale. Gilles reprends les rênes de la distillerie en 1973, contexte difficile pour le cognac. il entreprends de diversifier les activités notamment en plantant des pieds de cassis. Il développe alors une gamme de liqueurs de fruits artisanales. En 2005, Pierre et Luc, les 2 fils de Gilles, le rejoignent pour soutenir le développement de la distillerie et de ses marques.

