



DISTILLERIE DU PEYRAT

SINCE 1725

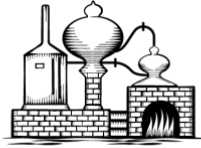
DISTILLERIE DU PEYRAT - PRODUCT CATALOGUE

2022-2023



@dupeyratorganic

Distillieriedupeyrat.com



DISTILLERIE DU PEYRAT

SINCE 1725

La Distillerie

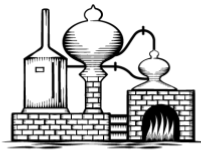
La Distillerie du Peyrat tire son nom du petit hameau où elle est établie, à quelques kilomètres seulement de la ville de Cognac. Nous y distillons depuis 5 générations des Cognacs qui témoignent de notre savoir-faire familial, de notre engagement pour l'agriculture biologique et la préservation de la biodiversité.

Nos Cognacs

Nos Cognacs sont distillés à la propriété dans nos alambics Charentais en cuivre, selon la méthode signature de distillation grasse qui apporte rondeur et richesse aromatique à nos Cognacs. Les eaux-de-vie obtenues après distillation sont vieillies en fûts de chêne français du limousin, alternativement en fûts neufs puis en fûts roux. Ces eaux-de-vie sont par la suite assemblées par nos soins pour créer les différentes qualités de Cognacs Distillerie du Peyrat.

Cognac Bio

Choisir un cognac issu de l'agriculture biologique c'est avoir la garantie que la préservation de l'environnement et de la biodiversité sont au cœur des considérations tout au long de son processus de conception. Nos Cognacs sont issus de notre propriété familiale située dans la région des Fins-Bois, intégralement convertie à l'agriculture biologique depuis 1998. En complément, nous travaillons avec un réseau de viticulteurs engagés dans la filière biologique de la région du Cognac.



DISTILLERIE DU PEYRAT

SINCE 1725

ORGANIC SÉLECTION

Le Sélection Distillerie du Peyrat est un assemblage de cognacs de Fins Bois, Bons Bois et Petite-Champagne issues de vignes cultivées en agriculture biologique. Ce cognac est conçu à partir d'eaux de vie distillées selon la méthode dite de la "distillation grasse" pour un résultat agréablement rond et généreux en bouche, tout en conservant la fraîcheur d'un cognac jeune. Après un court passage en fût neuf, le Cognac poursuit rapidement sa maturation en fûts roux. Nous vous recommandons ce VS Sélection Biologique comme ingrédient de base pour la préparation de cocktails, en long drink ou dans sa plus simple expression.



Origine	Cognac, France
Couleur	Ambré
Catégorie	VS (Very Special)
Cépage	Ugni Blanc
Terroir	Assemblage de cognacs Bon Bois & Fins Bois
Distillation	Double distillation en Alambic charentais
Maturation	Court passage en fût neuf puis maturation en fûts roux.
TAV	40% Vol.
Contenance	70 cl
Certification	Agriculture Biologique

Dans la presse

"Silky and light bodied, this USDA certified-organic Cognac offers warm notes of honey, baked pear and vanilla sweetness, drying to a delicately spiced finish" – **93 Points**

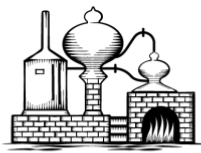
Kara Newman – TOP 100 SPIRITS 2015, Wine Enthusiast

"Aromas are redolent of ripe juicy apricots with hints of tropical fruit. Rich and sweet in the mouth, flavors are pristine and focused with stone fruit, white tea and fresh flowers shining through. Smooth and balanced." **92 Points – Highly Recommended**



2015 ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE

www.distilleriedupeyrat.com



DISTILLERIE DU PEYRAT

SINCE 1725

ORGANIC V.S.O.P

Ce cognac emprunte ses eaux de vie à deux terroirs spécifiques du Cognac, les Fins Bois et la Petite Champagne - traditionnellement, le premier cru produit des eaux de vie entières et vives se prêtant à un vieillissement rapide, le second des eaux de vie proposant un beau bouquet aromatique. Ce mariage des deux crus livre un résultat fruité et épicé, avec un nez généreux en arômes d'abricots, de prunes et de vanille. En bouche, ce Cognac offre de la rondeur de par son vieillissement effectué en fût de chêne roux du Limousin. A déguster net ou bien accompagné d'un glaçon, ce VSOP se prête aussi à l'élaboration de cocktails.



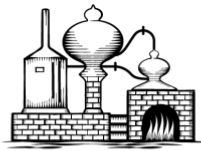
Origine	Cognac, France
Couleur	Ambré
Catégorie	VSOP (Very Special Old Pale)
Cépage	Ugni Blanc
Terroir	Assemblage de cognacs Fins Bois & Petite Champagne
Distillation	Double distillation dans un Alambic Charentais
Maturation	Court passage en fût neuf puis maturation en fûts roux.
TAV	40% Vol.
Contenance	50 cl / 70 cl
Certification	Agriculture Biologique

Dans la presse

"This easy-drinking Cognac smells like dessert—think caramel, baked pear and marzipan. Fleeting sweetness on the feather-light palate echoes those aromas as delicious vanilla, almond and creamy flan wind into a zingy citrus finish accented by ginger." – **95 Points - Best of 2017 , Wine Enthusiast**

"The fragrance comes rushing out of the glass in succulent waves of ripe grapes, plums and new leather scents. Fruitiness turns into keen spiciness as vibrant complex scents of cinnamon, clove and vanilla bean all hit the right notes... Superb." - **Paul Pacult, The Spirit Journal December 2009**





DISTILLERIE DU PEYRAT

SINCE 1725

Solstice xo

Solstice fait référence au passage du temps et à l'alternance des saisons, ces rituels qui accompagnent la culture de la terre et de la vigne - c'est aussi la célébration de la nature et des transformations à l'œuvre dans la fabrication du Cognac. Cet XO est un assemblage de cognacs biologiques issus des terroirs Fins-Bois et Petite-Champagne. Riche et épicé au nez, il offre des notes d'agrumes et de vanille. En bouche, on retrouve beaucoup de rondeur, des arômes de pâte d'amandes et de fruits secs. Le final révèle des notes boisées, de moka et de cacao torréfié qui persistent en fin de bouche.

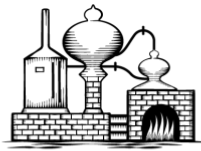


Origine	Cognac, France
Couleur	Ambré foncé
Catégorie	XO (Extra Old)
Cépage	Ugni Blanc
Terroir	Assemblage de cognacs Fins-Bois & Petite-Champagne
Distillation	Double distillation dans un Alambic Charentais
Maturation	Court passage en fût neuf puis maturation en fûts roux.
TAV	40% Vol.
Contenance	50 cl
Certification	Agriculture Biologique

Dans la presse

"Golden in the glass, the dried apricot aroma includes a smoky tinge. The palate echoes the dried apricot note, layering it with vanilla, cinnamon and clove. It finishes rounded and mouthwatering." – **92 points.**

Kara Newman, Wine Enthusiast, 2020



DISTILLERIE DU PEYRAT

SINCE 1725

XO VIEUX

Un assemblage d'eaux-de-vie en provenance de Petite-Champagne, 12 ans de vieillissement au minimum pour un résultat élégant, infiniment rond et doux en bouche. Ce XO couleur cuivrée propose une grande diversité d'arômes avec des notes de cacao, de safran, de tabac et de cuir, une grande longueur en bouche avec un rancio charentais typique. A déguster dans sa plus simple expression en verre tulipe ou avec un soupçon d'eau pour en révéler toute la complexité



Origine	Cognac, France
Couleur	Ambré foncé
Catégorie	XO (Extra Old)
Cépage	Ugni Blanc
Terroir	Assemblage de cognacs Petite Champagne, Fins Bois & Bons Bois
Distillation	Double distillation dans un Alambic Charentais
Maturation	Court passage en fût neuf puis maturation en fûts roux.
TAV	40% Vol.
Contenance	50 cl
Certification	Agriculture biologique

Dans la presse

"...this is a beauty, rich in Sherry and birch beer-like notes, dappled with cinnamon and allspice. The dry finish suggests accents of cocoa and leather." **97 points - Wine Enthusiast Magazine, 2013**

"In the glass, it glows a warm amber hue with bright copper reflections. The fragrance is complex and alluring with orange peel and pumpkin pie spices, dark rum and brown sugar, maraschino cherry and vanilla bean, dark chocolate and roasted walnut – and so much more. The entry is smooth with flavors that mirror the fragrance and resonate on the finish for ages. Riveting." - **Carolyn Evans Hammond, The Toronto Star, 2019**

