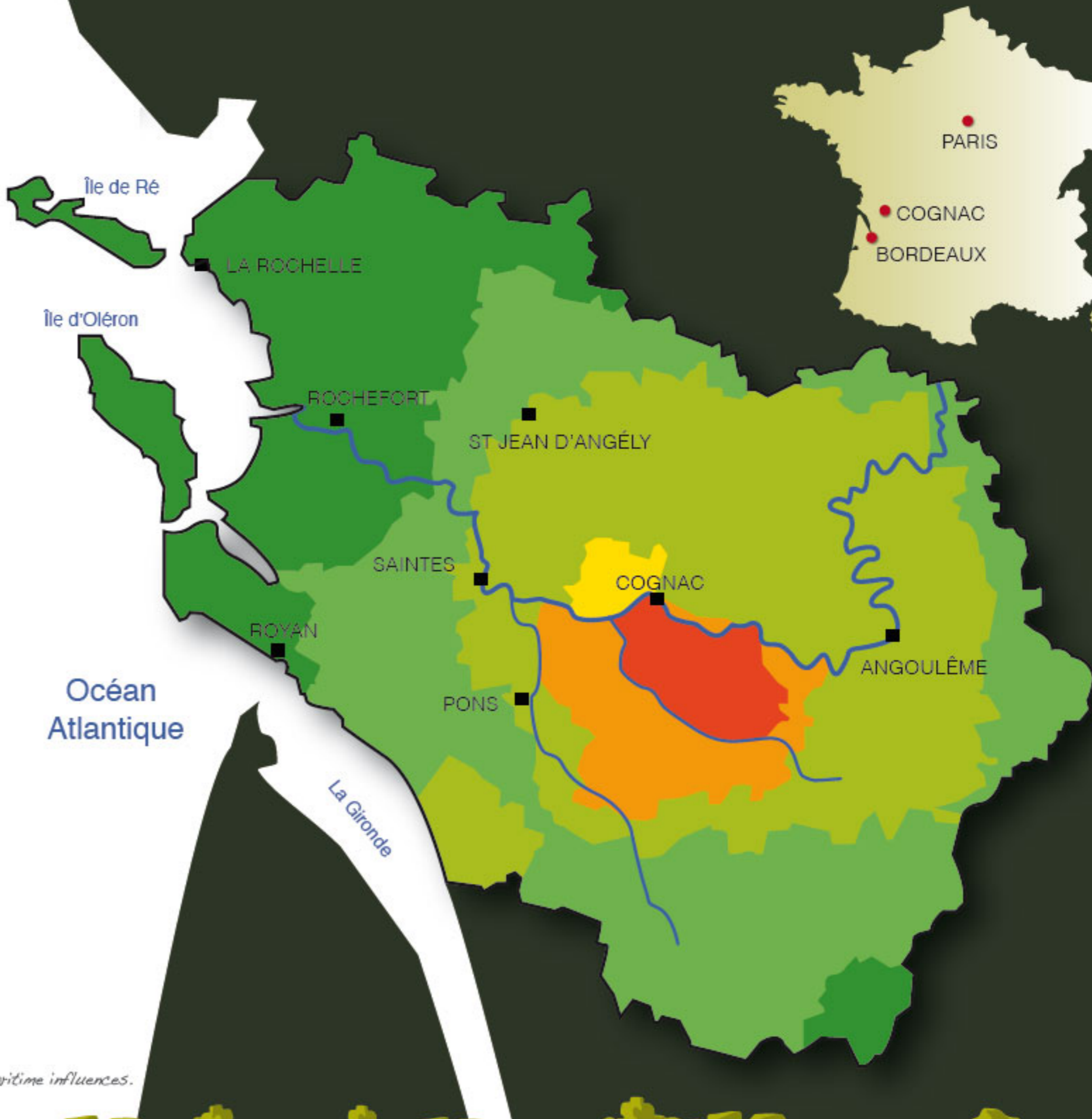
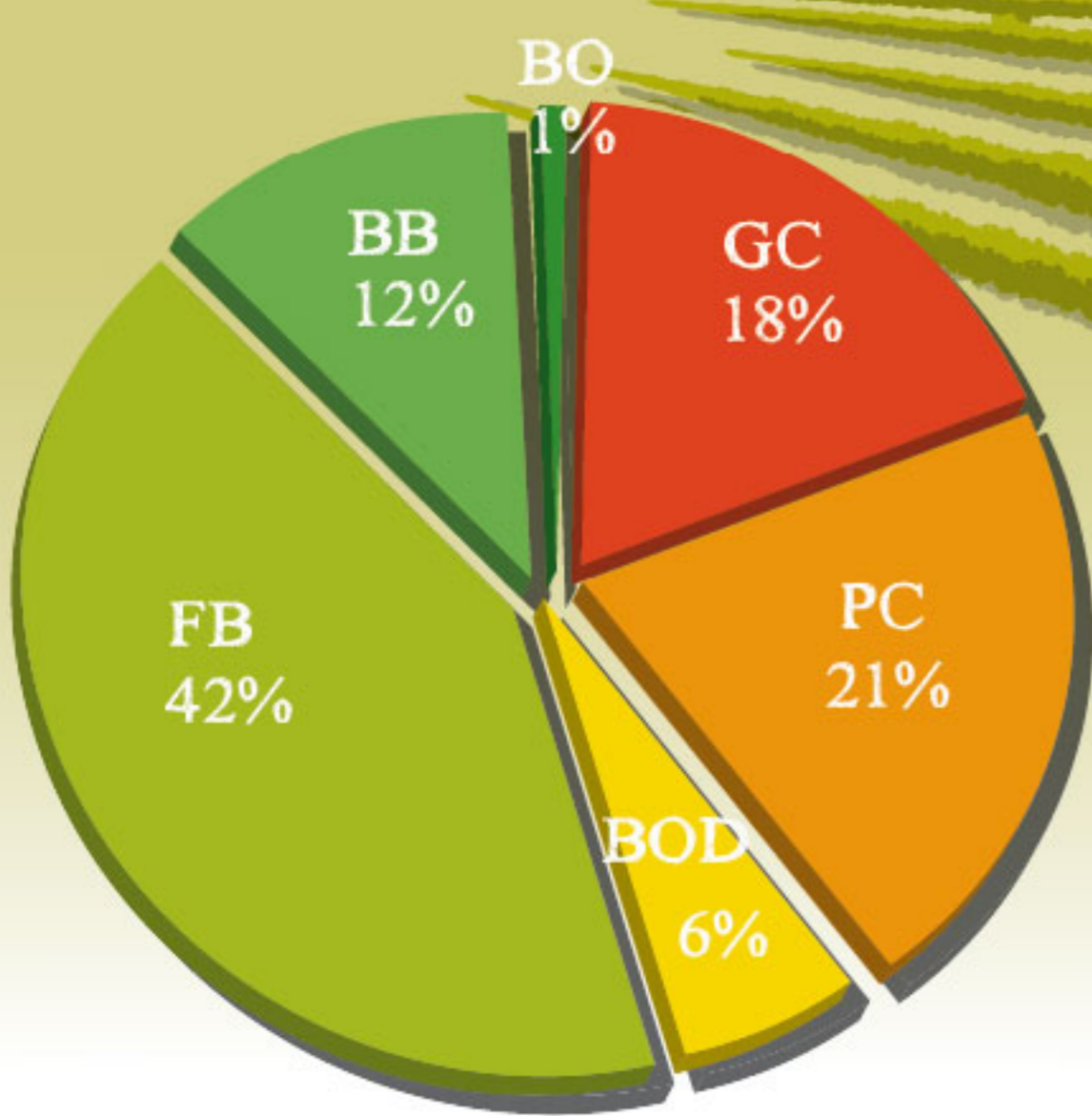


CARTE DES CRUS DU COGNAC

The Delimited Cognac Region



- Grande Champagne**
 - Caractéristiques des eaux-de-vie : finesse, longueur, souplesse.
 - Arômes : dominance florale (fleur de vigne, tilleul séché, sarment sec).
 - Maturation : lente.
 - Characteristics of the eaux-de-vie : breed, elegance, power, length, suppleness.
 - Aromas: mostly floral (grape-vine flower, lime blossom, dry wood).
 - Ageing: slow.
- Petite Champagne**
 - Caractéristiques des eaux-de-vie : souplesse, légèreté.
 - Arômes : floraux et fruités.
 - Maturation : lente.
 - Characteristics of the eaux-de-vie : breed, elegance, suppleness, delicacy.
 - Aromas: floral (grape-vine flower) and fruity.
 - Ageing: slow.
- Borderies**
 - Caractéristiques des eaux-de-vie : finesse, légèreté, longueur.
 - Arômes : dominance florale (violette, iris).
 - Maturation : plus rapide que les Champagnes.
 - Characteristics of the eaux-de-vie : subtlety, delicacy, length.
 - Aromas: mostly floral (violet, iris).
 - Ageing: faster than Grande and Petite Champagnes.
- Fins bois**
 - Caractéristiques des eaux-de-vie : intensité, rondeur, onctuosité.
 - Arômes : dominance fruitée, raisin frais, notes florales.
 - Maturation : plus rapide que les Champagnes.
 - Characteristics of the eaux-de-vie : intensity, roundness, smoothness.
 - Aromas: mostly fruity (crushed grapes), lightly floral.
 - Ageing: faster than Grande and Petite Champagnes.
- Bons bois**
 - Caractéristiques des eaux-de-vie : dominance fruitée, notes de « terroir ».
 - Arômes : fruités.
 - Maturation : rapide.
 - Characteristics of the eaux-de-vie : dominated by the "terroir" character.
 - Aromas: fruity (crushed grapes).
 - Ageing: fast.
- Bois ordinaires**
 - Caractéristiques des eaux-de-vie : notes de « terroir » caractérist.
 - Arômes : fruités.
 - Maturation : rapide.
 - Characteristics of the eaux-de-vie : dominated by the "terroir" character and maritime influences.
 - Aromas: fruity.
 - Ageing: fast.



PRODUCTION PAR CRU
BREAKDOWN OF COGNAC
PRODUCTION BY CRU

> 6000
exploitations viticoles
wine growers

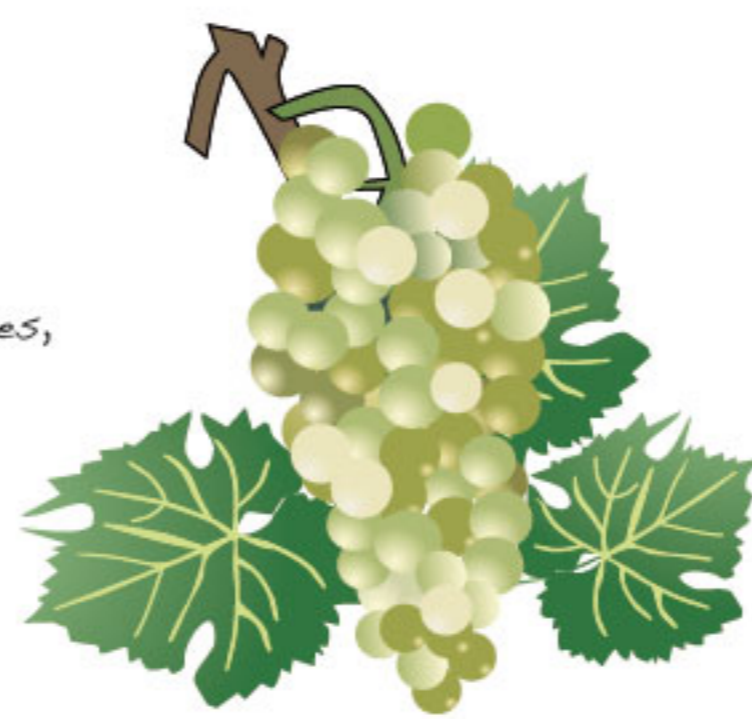
≈ 75 000 ha
de vignes pour la production Cognac
of grapevines for Cognac



UGNI BLANC

- Plus de 98% du vignoble de cognac.
- Utilisé pour sa résistance aux maladies, son taux élevé d'acidité et sa faible teneur en sucre.

Ugni Blanc comprises more than 98% of Cognac vineyards. This variety is used for its resistance to disease and its high acidity. Low in sugar, it gives low alcohol wines.



COLOMBARD

- Donne des vins à fort potentiel alcoolique et aromatique (agrumes, fleurs).

It brings aromatic wines with a high alcohol potential.



FOLLE BLANCHE

- Donne des vins peu alcoolisés et nerveux.
- Confère des arômes floraux aux eaux-de-vies.

It produces low alcohol wines with a high acidity potential. It brings floral aromas to the eaux-de-vie.

- Sol de Champagnes
- Sol de Groies
- Sol Silico Argileux
- Sol Argileux
- Sol Sableux

