

# FRAPIN CELLAR MASTER EDITION NR 1



De Frapin-stijl combineert de opgebouwde kennis van een familie die sinds 1270 in de Charente is gevestigd, en een unieke wijngaard van 600 hectare gelegen in het hart van de Grand Champagne-appellatie, Premier Cru de Cognac. Onze cognacs worden op grote schaal geoogst, gedistilleerd en gerijpt volgens traditionele praktijken, en de finesse en complexiteit van onze cognacs weerspiegelen het terroir waaruit ze afkomstig zijn.

Editie nr. 1 is een enkel vat, speciaal geselecteerd door onze keldermeester, Patrice Piveteau, vanwege zijn onderscheidende karakter. Nadat hij de blend meer dan 10 jaar in Limousin-eik had laten rijpen in onze "chai Francois Rabelais" - typisch een vochtige kelder die de blend rondheid en soepelheid geeft - heeft hij besloten om deze cognac op natuurlijke wijze vrij te geven, zonder filtratie of chillen.

## KLEUR

Diep gouden kleur met warme amberkleurige tinten.

## BOUQUET

Zowel schoon als aromatisch, eerst onthullend eiken en vanille die doen denken aan vroege veroudering in nieuw eiken, daarna domineren bloemige kenmerken en evolueren naar fruitige smaken met abrikoos, citrus, gerijpte pruimen en kruiden.

## SMAAK

Evenwichtig, levendig, met een frisse aanzet, gevolgd door warme amplitude en onnavolgbare rondheid, met abrikoos en gember die in het achtergehemelte herinneringen oproepen.



## AWARDS

- Ultimate Spirits Challenge 2020 (US)- 96/100. Top 100 Spirits.

"Frapin Cellar Master Edition No. 1 is gebotteld op vatsterkte om zijn robuuste en soepele karakter te behouden; het draagt het stempel van onze zoektocht naar authentieke cognacs."

Patrice Piveteau, keldermeester

@cognacfrapinofficial

f cognacfrapinofficial

Cognac-frapin.com

**ALCOHOLPERCENTAGE** 46,7%

70cl