



MÉNARD

COGNAC
Grande Champagne

Premier Cru de Cognac

PINEAU DES CHARENTES



MÉNARD

Bureau et Chais ouverts
du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h

J.P Ménard & Fils
BP 50016 . 2 rue de la Cure . 16720 Saint Même les Carrières
05 45 81 90 26
menard@cognac-menard.com
www.cognac-menard.com



Conception - Réalisation : Alket les ateliers - www.alket.fr

*Une tradition de qualité
depuis six générations.*

Implantée au cœur de la région délimitée du Cognac depuis plus de deux siècles, la famille Ménard perpétue un savoir-faire ancestral de viticulteur et distillateur. Propriétaire de ses propres vignes et de deux alambics charentais, la famille œuvre avec passion à la production de cognacs d'exception. Jean-Yves et Philippe Ménard, représentants de la cinquième génération, transmettent aujourd'hui leur expertise et leur signature dans l'art de l'assemblage à leurs enfants, Stéphane et Marion.

Fière de faire vivre cette tradition familiale, la famille Ménard vous propose des Pineau des Charentes authentiques et des cognacs reflétant toute la richesse du terroir de la Grande Champagne, 1^{er} Cru de Cognac.



SÉLECTION

Notre plus jeune cognac dévoile un nez étonnamment frais, aux subtiles notes boisées et aux délicats arômes de violette, de sarment sec. En bouche, une élégante touche florale de fleur de vigne et de pétunia. Doux, rond et accessible – un cognac qui séduit dès la première gorgée.

VSOP

Au nez, une douce senteur de fleur de vigne, suivie de notes de tabac blond et de brioche grillée. Cette eau-de-vie se distingue par sa rondeur et sa longue finale, avec des arômes de fruits à noyau comme la prune et l'abricot. Un cognac riche en saveurs, pour toutes les occasions. Disponible en 35 cl

RÉSERVE

Un nez intense et séduisant, où les épices douces du gingembre se mêlent harmonieusement aux arômes de fruits jaunes mûrs et de prunes fermentées. En bouche, l'attaque est vive et expressive, portée par le poivre noir et la noix. Le cognac gagne en rondeur et s'étire ensuite sur une généreuse finale aux notes dominantes de curry et de muscade.

XO

Ce cognac est exclusivement issu de nos anciennes réserves. Un nez soyeux avec des notes de mirabelle, d'orange confite et de liqueur de poire. Après aération dans le verre, des arômes de fruits secs et de café se révèlent. En bouche, le bouquet aromatique est intense et généreux, suivi d'une longue finale, marquée par des senteurs d'amande, poivre noir et de cacao.

ANCESTRALE

Il s'agit du cognac le plus ancien de notre gamme, un hommage au savoir-faire de nos ancêtres. Il titre encore à 45° d'alcool. Le nez est puissant et la finale aromatique longue, marquée par des notes de noisette, de prune et de fleurs séchées. L'attaque en bouche évoque une boîte à cigares fumée, qui s'estompe subtilement pour laisser place à une sensation soyeuse. La finale est longue, avec des arômes de chocolat, d'épices douces et de fruits confits.

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



LE PINEAU BLANC

Ce Pineau, élaboré à partir des cépages Ugni-Blanc et Montils, séduit par son caractère frais et ses subtils arômes d'agrumes. Servir frais ou sur glace, à l'apéritif ou accompagnant des fromages frais et desserts légers.

LE PINEAU RUBIS

Pineau subtilement assemblé avec du jus de raisin Merlot, offrant de généreuses notes de fruits rouges au nez et au palais (fraise, cerise griotte). Servir frais ou sur glace, en apéritif ou en dessert avec du chocolat noir.

LE PINEAU TRÈS VIEUX BLANC

Ayant vieilli plus de 12 ans en fûts de chêne du Limousin, ce Pineau révèle un bouquet aromatique complexe d'arachides et de fruits confits. Il s'associe très bien avec le foie gras ou des fromages affinés. Servir frais.

COFFRET DÉGUSTATION

Blanc et Rubis
2 x 50 cl

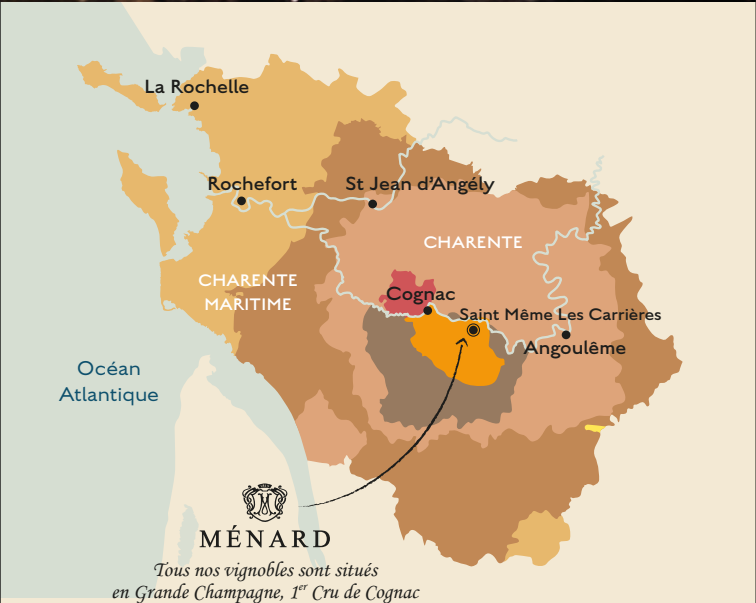
LA CARAFE TRÈS VIEUX BLANC

Dans son étui noir, cette élégante carafe se distingue pour un prestigieux cadeau à offrir aux amateurs de Très Vieux Pineau des Charentes.

PINEAU DES CHARENTES



AUTRES COFFRETS



CARTE DES CRUS DU COGNAC

GRANDE CHAMPAGNE	FINS BOIS
PETITE CHAMPAGNE	BONS BOIS
BORDERIES	BOIS ORDINAIRES OU BOIS À TERROIRS