

SINGLE ESTATE COGNAC

Single Estate Cognac

— DOMAINES —
FRANCIS ABECASSIS
— SINGLE ESTATE COGNAC —

Au-delà de l'amour et du respect du produit de la terre, la Famille Abecassis est avant-tout une famille d'explorateurs et de passionnés du goût. La recherche de qualités aromatiques exceptionnelles a conduit Francis et sa fille Elodie en Charente à la fin du XX^{ème} siècle où ils ont progressivement construit une véritable collection de domaines d'exception. Avec 220 hectares de vignes, les Domaines Francis Abecassis sont aujourd'hui l'un des plus importants producteurs indépendants de l'appellation Cognac. Chacun de nos domaines occupe un emplacement privilégié, et toutes les étapes de la production y sont réalisées indépendamment afin d'adapter les méthodes d'élaboration de nos Cognacs à leurs terroirs spécifiques.

The Abecassis family has set up an admirable collection of estates producing exceptional Cognacs. With 544 acres of vineyards, Domaines Francis Abecassis is one of the largest land owners within the Cognac appellation. Each estate is located on a privileged site, particularly well exposed to the sun and perfectly orientated. The chalky soils, "Champagne type", are key to provide "eaux-de-vie" with elegance and excellent ageing potential.

NOTRE PHILOSOPHIE

Our philosophy

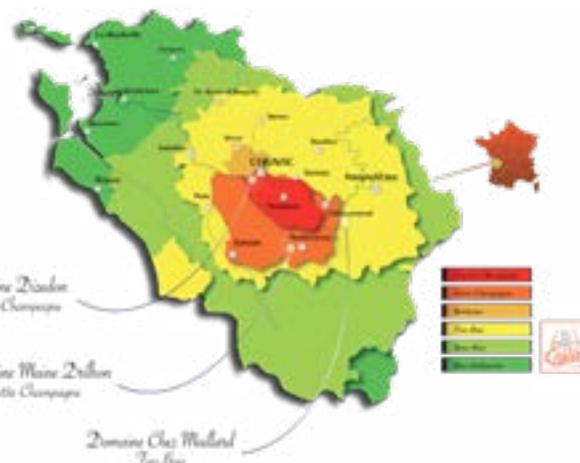
« Nous avons la conviction qu'assembler des eaux-de-vie issues d'un domaine d'exception confère au Cognac une typicité et une force inimitables. Pour extraire le fruit de nos terroirs, nous avons souhaité maîtriser toutes les étapes de la production. C'est pourquoi nous avons constitué une équipe, une somme de valeurs ajoutées, où chacun met dans ses gestes quotidiens la compétence, l'attention et l'amour indispensables. Nous espérons avoir le plaisir de vous recevoir prochainement sur nos terres »

« We are convinced that blending "eaux de vie" coming from a Single Estate gives the Cognac its inimitable character and depth. To extract the fruit of our terroirs, we have decided to master each step of production on our estates. This is why we have build a highly qualified team whose members fulfill their task with the requierd skills, care and love. We hope to have the pleasure to welcome you on our estates in the near future. »



Francis Abecassis
Francis Abecassis

WWW.ABECASSIS-COGNAC.COM



COGNAC LEYRAT
DOMAINE DE CHEZ MAILLARD
APPELLATION COGNAC FINS BOIS CONTROLÉE

J'ai choisi le Domaine de Chez Maillard pour le terroir exceptionnel de ses 90 hectares de vignes. Situé au sommet d'une colline calcaire et ensoleillée, ce vignoble réputé en cru Fins Bois donne naissance à des eaux-de-vie fines et élégantes d'une qualité époustouflante. Reconnu par les plus grandes tables du monde, le Cognac LEYRAT est le vaisseau amiral de la gastronomie dans mon groupe. Le Cognac LEYRAT a une longue tradition de récompenses internationales. C'est un Cognac de grand connaisseur.

I have chosen the Domain de chez Maillard for the exceptional nature of the location where the 222 acres of vineyard are situated. Located on top of well exposed chalky hillsides this famous vineyard in the Fins Bois region produces complex and elegant Cognacs of outstanding quality. Recognized by the world's most prestigious tables, Cognac LEYRAT is my group's gastronomic flagship. Cognac LEYRAT has a distinguished tradition of awards in international tasting competitions. It is a Cognac for connoisseurs.



En 2010, les Domaines Francis Abecassis se sont vus décerner le trophée Excellence in Craftmanship (Excellence du SavoirFaire). Ce trophée créé par l'International Spirit Challenge de Londres récompense les artisan-producteurs de Spiritueux reconnus pour la qualité de leur Savoir-Faire.

Domaines Francis Abecassis got the «Excellence in Craftmanship» award for its Cognac brands during the International Spirits Challenge, London, 2010. This award celebrates the know-how and the quality of the work established on the estate.

— DOMAINES —
FRANCIS ABECASSIS
— SINGLE ESTATE COGNAC —

DOMAINES FRANCIS ABECASSIS - DOMAINE DE CHEZ MAILLARD - 16440 CLAIX - FRANCE

TEL : 33 (0)5 45 66 35 72 - FAX : 33 (0)5 45 66 48 34 - CONTACT@ABK6-COGNAC.COM
DOMAINES FRANCIS ABECASSIS - SNC AU CAPITAL DE 2286735 € - SIREN 349261 420 00013 - APE 1101Z - TVA FR69349261420

WWW.LEYRAT-COGNAC.COM



LEYRAT

*Pineau des Charentes :
Pierres Blanches et Vieille Réserve*

17%Vol.

Le Pineau des Charentes est le résultat du mélange de l'eau de vie de cognac au jus de raisin frais.

Ce procédé est une tradition ancestrale de la région et ce savoir-faire permet l'élaboration d'un produit unique et de grande qualité.

Nous proposons deux Pineaux des Charentes blancs sur le Domaine Leyrat :

«Pierres Blanches», un Pineau frais, élégant sur des notes suaves de miel, de prunes et d'épices légères .

«Vieille Réserve», Pineau complexe et gourmand marqué par des notes d'abricots et de noix.

Pineau des Charentes results from the blend of «eau-de-vie» from Cognac region with fresh grape juice from the estate.

A production process which is an historic tradition in Charente and this know-how gives a unique and high quality product with a sweet distinctive character.

We propose two white Pineaux des Charentes from the Leyrat Estate : «Pierres Blanches», fresh yet elegant Pineau with fruity aromas as well as «Vieille Réserve» an old and complex Pineau driven by nutty and apricot aromas.



LEYRAT FINE VS

40%Vol.

Couleur jaune paille brillant

Le premier nez est marqué par les fruits à chairs blanches tels que la poire, la pêche. Aussitôt se mêlent des arômes de fleurs délicatement boisées.

L'attaque souple et délicate permet une évolution très harmonieuse tout en légèreté. Ce VS est soyeux et déjà très mature.

Pale yellow colour

The first nose is characterised by white fruits, pears and peaches in particular. It is balanced with delicate flowers and woody aromas.

The palate has a soft and elegant attack with an harmonious evolution towards smooth and yet rich aftertaste.



LEYRAT VSOP

RESERVE

40%Vol.

Couleur jaune d'or.

Dans la tradition de la gamme Leyrat ce VSOP montre de l'élégance par une association de fruits blancs, de fleurs, avec quelques épices, puis viennent des notes d'amande et de fruits secs.

Un coeur de gamme tout en souplesse offrant une harmonie des saveurs sucrées et des notes boisées. La finale est relevée par de nouvelles notes de bois et d'épices.

Pale gold in colour

Typical of Leyrat Cognac range, VSOP Reserve shows great elegance. Association of white fruits, flowers and some spices

The mellowness is driven by harmonious fruit's sugary and oaky tones. The finish is raised wooden and spicy aromas.



LEYRAT XO

VIEILLE RESERVE

40%Vol.

Couleur vieil or.

Un premier nez d'épices et de bois laisse place à des arômes chaleureux de miel d'acacia et d'orange confite. On retrouve dans un second temps des senteurs de gingembre sucré mêlés à la noix de muscade.

La bouche est souple et harmonieuse, elle offre un palais soyeux et ample. La finale se caractérise par des notes vanillées et briochées.

Old gold in colour.

The First nose shows spices, oak, and evolves towards warm aromas of acacia honey, candied orange, ginger and nutmeg.

The palate is smooth with a mastered power. The silky mouse ends on vanilla and butterscotch.



Single Estate Cognac



LEYRAT XO

ELITE

40%Vol.

Couleur vieil or acajou.

Un nez riche avec des notes boisées, d'épices, de réglisse, d'écorce d'orange, de figue séchée.

La bouche offre une puissance aromatique maîtrisée avec une association de noisette, noix, bois de cèdre puis de fruits confits. Une grande longueur caractérise également ce XO.

Old gold mahogany in colour.

The nose displays a great aromatic richness with notes of wood, spice, liquorice, orange peel and dried figs.

Exceptional and well balanced aromatic strength with a combination of hazelnut, walnut, cedar wood then candied fruits. This XO is distinguished by its great length.



GLORY

EXTRA

45%Vol.

Couleur vieil or.

Ce cognac riche, souple et gourmand se caractérise par sa complexité aromatique où s'entremêlent des arômes de bois de cèdre, de fruits confits, de miel.

En bouche, la complexité s'exprime par les fruits confits, les épices, dont la cannelle.

Les arômes boisés apportent une grande longueur et une richesse incomparable.

S'en suit une finale mielleuse d'une grande souplesse, soutenue par des notes citronnées, de miel, puis de boîte à cigares et d'orange confite.

Old gold in colour.

Full and rich Cognac, which shows great aromatic complexity on the nose. It develops wonderfully round and elegant notes of cedar, stewed fruits and honey.

On the palate, spices and oaky flavours give the tasting an extraordinary length with amazing richness made of candied fruits, pepper and cinnamon.

The finish is warm yet sustained by hints of lemon as well as cigar box and candied orange.



FINS BOIS

