Napoléon Cognac Grande Champagne



Erzeuger:	Francois Voyer
Art. Nr.:	408.002
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Charente
Ort des Gutes:	Verrieres

Weingut / Erzeuger

Die berühmte Cognac-Produktion von François Voyer liegt im Südwesten Frankreichs, einer Region, die sich auf nur sechs Anbaugebiete beschränkt. Das edelste davon ist zweifellos die "Grande Champagne", die als Premier Cru-Lage des Cognacs gilt. François Voyer ist einer der wenigen Hersteller, dessen Weinberge ausschließlich in diesen erstklassigen Lagen liegen - Lagen, die von vielen Cognac-Kennern als die weltweit besten für die Produktion eines besonders harmonischen und kräftigen Cognacs angesehen werden.

François Voyer ist stolz darauf, eine der wenigen privaten Cognac-Destillerien zu sein, die nicht über die großen Négociants vermarktet werden. Jeder Produktionsschritt, vom Weinberg über die Destillation bis hin zum Vertrieb, liegt in den Händen der Familie Voyer.

Bei François Voyer werden die Weine zusammen mit den Hefen destilliert, was dem Cognac eine unvergleichliche Komplexität und Tiefe verleiht. Diese Art der Destillation erfordert viel Erfahrung und Können, und mit dem über Generationen erworbenen Wissen schafft François Voyer ein Spitzenprodukt mit einzigartiger Persönlichkeit. Für die Lagerung und Reifung der Cognacs verwenden die Voyers ausschließlich Fässer aus Limousin-Eiche.

Die Familie Chauchet Voyer brennt seit den 1870er Jahren Wein und lagert Eaux-de-vie in Eichenfässern. Das sind mehr als fünf Generationen Erfahrung.
Unter der Leitung von Guy Chauchet in den 1960er Jahren gelang es dem Unternehmen, seine Bestände wieder aufzufüllen. Er vertrat die Philosophie, Eaux-de-vie reifen zu lassen. In dieser Zeit begann auch die Abfüllung und die Erweiterung des Sortiments in den 1990er Jahren weckte das Interesse von Cognac-Liebhabern auf der ganzen Welt.

Heute arbeitet François Voyer mit zahlreichen Winzern aus verschiedenen Orten der Grande Champagne zusammen. Das Haus François Voyer ist an seinen Kellermeister Pierre Vaudon übergegangen, der die Identität von mehr als zehn Cognac-Mischungen in über 30 Ländern der Welt bewahrt. Darüber hinaus genießt François Voyer große Anerkennung, wird in einigen der renommiertesten Restaurants serviert und hat Preise bei angesehenen internationalen Wettbewerben gewonnen.

Beschreibung

Farbe:	eleganter Mahagoniton
Rebsorte:	Ugni Blanc
Charakteristik:	konzentriert aber weich, Aromen von Trockenobst, Nüssen und feinstes Holz, dezente Vanille und viel Süße im Finale
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	40 % vol.
Restzucker:	g/l
Gesamtsäure:	1,31 g/l

Gastromische Empfehlungen

Entenconfit , Patés wie Paté du foie gras, Herzhafte Pasta auf Tomatenbasis, Braten

Stand: 24.11.2026 09:03 Uhr