

Grandies



Une œuvre d'art de la vinification, de la distillation et de l'alchimie du vieillissement et de l'assemblage, imprégnée de l'essence de l'authenticité, de la tradition et de la passion françaises.

Vinification

Distillation

Vieillissement

Assemblage



Brandy
XO
Premium
French Brandy
CHAVANIAC LAFAYETTE



ARMAGNAC
MARIE ANTOINETTE
d'AUTRICHE
Appellation Armagnac Contrôlée



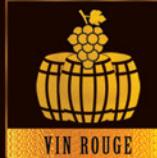
COGNAC
LE GRAND DAUPHIN
Appellation Cognac Contrôlée
ORNAMENT



Bordeaux
Supérieur

JACQUES BOSSUET

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée



Lussac
Saint-Emilion

MARIE THERÈSE

Appellation Lussac Saint-Emilion Contrôlée



Cognac

Connu pour son élégance, son luxe et sa rareté, le Cognac est élaboré à partir des raisins les plus soigneusement choisis, selon un processus rigoureusement contrôlé, puis vieilli et assemblé à la perfection.

Armagnac

Connu pour ses caractéristiques distinguées, l'Armagnac est un brandy français qui capture l'essence du patrimoine de Gascogne, offrant un voyage unique et savoureux pour le palais du connisseur.

Brandy

Dérivé du mot "Vin Brûlé", le brandy est un spiritueux sophistiqué et intemporel élaboré grâce à la distillation du vin de raisin fermenté, offrant une gamme riche et variée de saveurs pour les palais raffinés.



Wine

Une élégante réflexion du don de la nature, où chaque bouteille raconte une histoire unique de terroir et d'artisanat qui enrichit les moments spéciaux de la vie à chaque gorgée.



Qui sommes Nous

Nichée dans la Spirit Valley de la France, Brandies est un prestigieux fournisseur de vins et spiritueux français, qui voute un grand respect à l'art du vieillissement et de l'assemblage.

En prenant soin de cherir méticuleusement les ingrédients les plus raffinés pour créer des libations remarquables, notre collection incarne l'essence de la France et de la culture française. Chaque bouteille capture l'héritage riche, les traditions intemporelles, et une profonde passion pour la perfection qui captivent les sens humains. Notre collection est une célébration de l'élegance, où le passé et le présent se rejoignent pour offrir une expérience inégalée. Explorez un monde d'indulgence et savourez l'opulence de Brandies.

Authenticity

La marque de fabrique des valeurs et de l'authenticité auxquelles Brandies est attachée constitue le fondement de son identité et de sa réputation. Tous nos produits répondent aux normes requises établies par le système français des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), conçu pour protéger les produits régionaux distinctifs et traditionnels de la France. Avec un réel intérêt pour la diffusion des vins et spiritueux français authentiques, nous croyons en la communication ouverte, les pratiques éthiques et un véritable engagement envers le bien-être de nos clients.

Tradition

Nous honorons la riche histoire et le patrimoine français qui s'étendent sur plusieurs générations dans la production de vin et la création de spiritueux authentiques. Nous sommes fiers de perpétuer les pratiques et les valeurs ancestrales qui se sont transmises de génération en génération. Forts de la sagesse du passé, nous sommes toujours désireux d'expérimenter et d'innover pour l'avenir, créant ainsi un mélange unique d'héritage et de progrès.

Les traditions sont le reflet de l'engagement que nous portons à notre métier. Elles nous inspirent à créer des produits qui non seulement répondent à des normes élevées, mais qui résonnent aussi avec les récits de notre histoire.



Passion

Chez Brandies, la passion est la force motrice derrière l'innovation et la qualité. Nous ne sommes pas là simplement pour faire un travail, nous sommes là pour faire la différence, et cette passion transparaît dans chaque détail. La passion de notre équipe est l'ingrédient secret de notre succès. C'est ce qui nous pousse à aller au-delà des attentes, en veillant à ce que chaque produit et service soit élaboré avec un soin authentique. La passion est ce qui nous anime chaque jour, alimentant notre dévouement à l'excellence.

Excellence

L'excellence n'est pas seulement une valeur pour nous, c'est notre héritage. Nous nous engageons à fournir l'excellence dans chaque produit, service et détail, veillant à rester un leader de confiance dans notre domaine. Et nous croyons que ce n'est pas une destination, mais un voyage. C'est pourquoi nous nous remettons constamment en question pour repousser les limites de ce qui est possible, obtenant des résultats exceptionnels avec chaque entreprise.

C'est la raison pour laquelle nos clients nous font confiance. Nous investissons continuellement dans l'affinage de nos processus

et de nos compétences

Nos Ambitions





Cabernet Sauvignon

La prestigieuse variété de raisin souvent désignée comme le "Roi des raisins", est originaire de la région de Bordeaux en France, où elle prospère dans le terroir unique de la région. Son histoire profondément enracinée met en lumière le lien profond entre ce raisin et l'héritage vinicole du pays. Le parcours du Cabernet Sauvignon, de Bordeaux au monde entier, est un témoignage de l'expertise vinicole de la France. Ses saveurs audacieuses et son caractère structuré reflètent le soin méticuleux apporté par les vignerons français dans leur quête de la perfection.



Merlot

Si le Merlot avait une patrie, ce serait certainement la région de Saint-Émilion, en Bordeaux, en France. Sa texture soyeuse, ses saveurs de fruits succulents et son



adaptabilité aux différentes régions françaises en font un joyau précieux de l'œnologie française. Ses saveurs vibrantes et sa finale douce reflètent la passion et la précision qui définissent l'approche française pour créer des vins exceptionnels.

Ugni Blanc

Réputé pour son acidité vive et sa polyvalence, le cépage Ugni Blanc prospère dans les vignobles ensoleillés de France, conférant un caractère unique à une variété de vins français. Les raisins Ugni Blanc sont renommés pour leur taux élevé d'acidité naturelle. Cette acidité confère une qualité rafraîchissante et croustillante aux vins produits à partir de ce cépage.



Baco

Le Baco est une variété de raisin hybride combinant les meilleures caractéristiques de ses parents français et américains. Sa couleur profonde, sa fruité intense, ses tanins prononcés et son remarquable potentiel de vieillissement contribuent au profil audacieux et complexe de cette eau-de-vie.

Chardonnay

Le Chardonnay est souvent surnommé la "Reine des Raisins" en raison de son élégance inhérente et de son adaptabilité. Il sert de toile aux œnologues pour créer une large gamme de styles de vin, allant du sec et rafraîchissant au riche et charpenté. Son caractère axé sur les fruits, offrant des notes de pomme, de poire et d'agrumes. Ces saveurs fraîches et vives se retrouvent souvent dans les Chardonnays non boisés ou légèrement boisés.





Royal Elegance The Taste of

Le cognac distillé est ensuite vieilli dans des fûts de chêne pendant une période minimale conforme aux réglementations du cognac.

Les maisons de Cognac sont renommées pour leur art de mélanger des eaux-de-vie de différentes âges et caractéristiques. Ce processus de mélange est un secret bien gardé et est essentiel pour obtenir la qualité constante et les profils uniques des marques de Cognac. Le Cognac est reconnu pour son profil de saveur élégant et raffiné, présentant souvent des notes fruitées, florales et vanillées, avec une emphase sur l'équilibre et la finesse.

Le voyage du Cognac commence par la sélection méticuleuse de raisins de haute qualité, principalement l'Ugni Blanc qui est écrasé et fermenté pour fournir le vin de base pour la production de cognac.

La distillation a lieu dans des alambics en cuivre traditionnels appelés alambics. Le Cognac suit un processus de double distillation au cours duquel les producteurs de Cognac prennent grand soin de séparer l'eau-de-vie claire et pure de tout résidu ou sédiment, garantissant que seuls les spiritueux les plus fins et les plus propres sont conservés.



Cognac
FRANCE

Description

Un cognac radieux, d'un jaune paille gracieux, doté d'une séduction douce et non alcoolique. Le nez est enchanté dès les arômes de fruits à chair blanche, accompagnés d'un jeu nuancé de notes boisées et de fleurs délicates.

Le palais se délecte d'une introduction audacieuse mais beurrée, enrichie par des notes subtiles de poire et un crescendo chaleureux et épice.

Couleur : Couleur jaune paille lumineuse avec de nombreuses larmes descendant le long du verre.

Nez : Initialement, des notes de fruits frais à chair blanche, tels que le raisin et la pêche. Légèrement boisé, avec de légères notes florales comme l'aubépine et la fleur de tilleul, se terminant par des effluves de réglisse.

Palais : Commence par une attaque audacieuse avec des saveurs semblables à celles de la pâtisserie, beurrées, suivies d'un caractère doux et indulgent.

Le Grand Dauphin

Le Grand Dauphin, fils de Louis XIV et de Marie-Thérèse d'Autriche, reçut une éducation exceptionnelle du grand Bossuet, ce qui lui valut une excellente réputation à la cour. En tant que descendant du Roi-Soleil, il hérita de sa majesté et de ses valeurs royales.

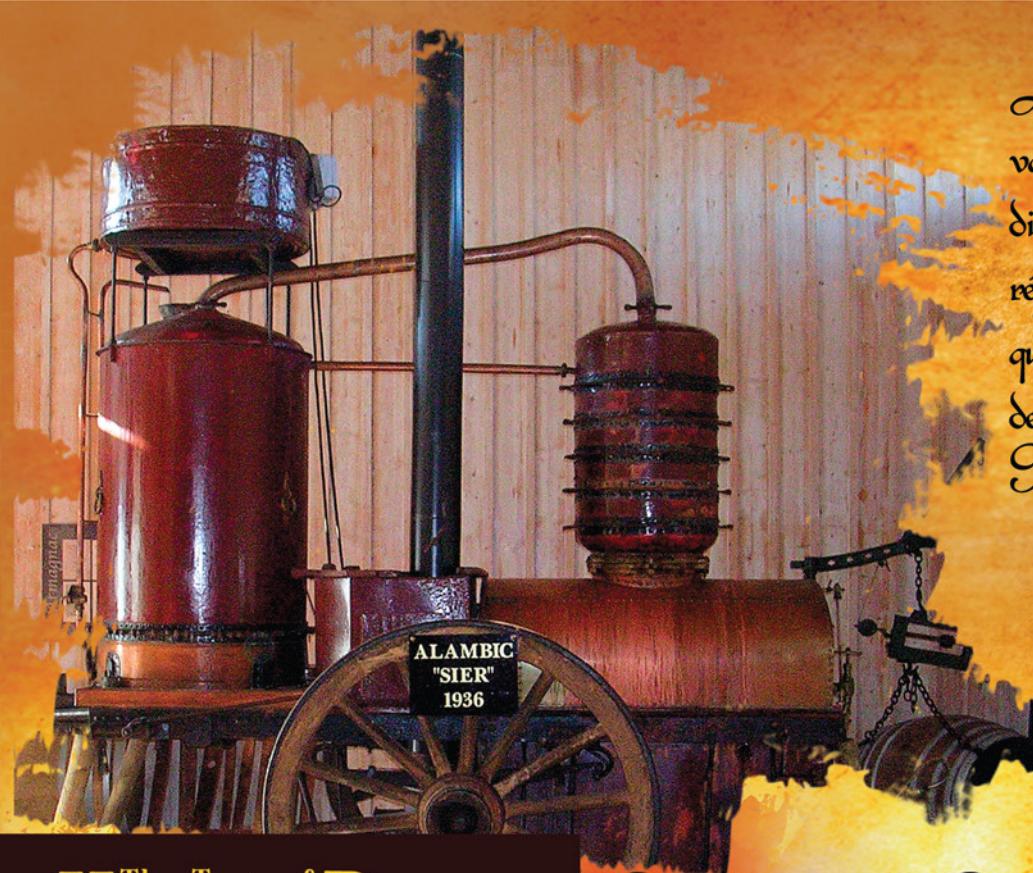


COGNAC

LE GRAND DAUPHIN

Appellation Cognac Contrôlée





The Taste of Honey Dew

L'Armagnac a tendance à avoir un profil de saveur plus riche et robuste, caractérisé par des saveurs de fruits plus profondes, des épices et une présence plus marquée du chêne en raison des périodes de vieillissement plus longues.

La diversité des profils de saveurs fait de l'Armagnac un spiritueux riche et complexe, et la présence de notes semblables au miel est une caractéristique très appréciée par de nombreux amateurs d'Armagnac.

La région de l'Armagnac bénéficie d'une plus grande variété de sols et de climats, contribuant à des caractéristiques diverses et uniques dans son eau-de-vie. Alors que les réglementations de la production de cognac sont strictes en ce qui concerne la variété de raisin, la distillation et le processus de vieillissement, les réglementations de la production d'Armagnac sont légèrement plus flexibles.

Alors que la production de Cognac utilise principalement la variété de raisin Ugni Blanc, l'Armagnac permet une gamme plus diversifiée de variétés de raisins, notamment Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard et parfois Baco, ce qui peut entraîner des différences dans les profils de saveurs.

Contrairement au Cognac, qui est distillé deux fois dans des alambics à pot, l'Armagnac traditionnel est généralement distillé une seule fois à l'aide de colonnes de distillation continues, ce qui donne un caractère distinct et un profil de saveur particulier.



Armagnac

FRANCE

Description

Armagnac exquis, d'une teinte dorée pâle, et des notes florales rafraîchissantes au nez vous invitent à une expérience délicieuse. Le palais révèle un caractère plaisant et animé, accentué par des notes citronnées vibrantes, en faisant un choix parfait pour ceux qui recherchent une indulgence lumineuse et rafraîchissante.

Couleur : Ambre, doré pâle.

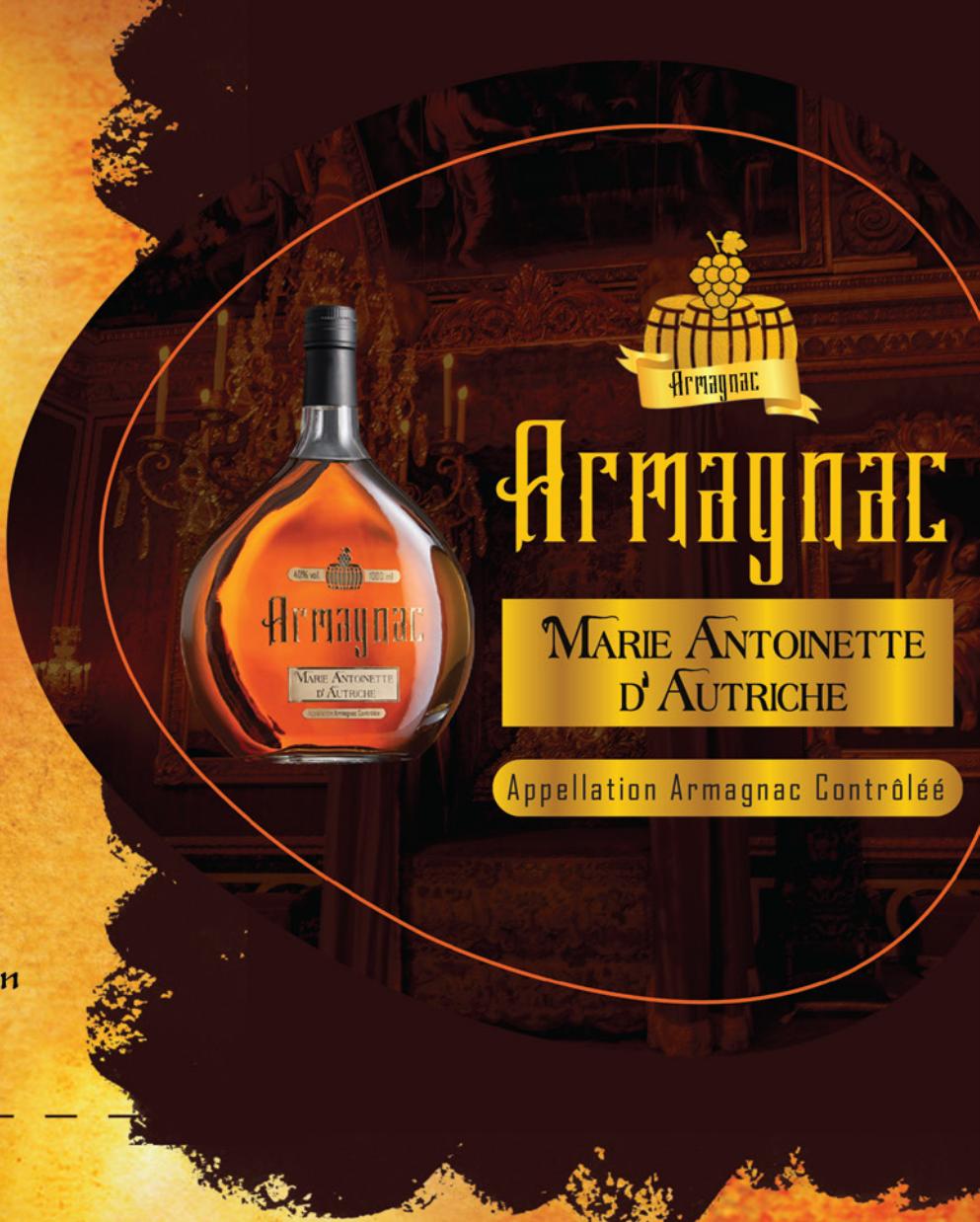
Nez : Frais, avec des notes florales.

Palais : Agréable et animé avec des notes de citron et de miel.



Marie-Antoinette

L'archiduchesse autrichienne, née le 2 novembre 1755 à Vienne, et épouse du roi Louis sixteen, occupe une place symbolique dans l'histoire de Versailles. En tant que Dauphine de France, on dit qu'elle aime le théâtre, la comédie, la danse et la musique. On la décrit également comme grande, d'une beauté remarquable, avec une démarche charmante.





The Taste of Real French Brandy

Ainsi, le spiritueux portant le titre de French Brandy est considéré comme plus qualitatif et haut de gamme que celui simplement intitulé Brandy.

Contrairement au Cognac et à l'Armagnac, qui possèdent un profil de saveur renommé, le profil de saveur du French Brandy peut varier largement en fonction du type de raisins utilisés et de la méthode de production. Il peut aller d'un profil fruité et aromatique à des profils plus riches et épices.

Bien que le brandy soit un spiritueux plus général et puisse être produit dans divers pays du monde, chacun avec ses propres réglementations et terroirs, le brandy français est un spiritueux associé à la France, tout comme le Cognac et l'Armagnac, préservant l'influence du terroir français. Le brandy français peut être produit dans diverses régions de la France avec des raisins cultivés en France, offrant une plus grande flexibilité en termes de variétés de raisins, de terroirs, de réglementations en matière de distillation et de vieillissement.

Il convient de noter que le brandy produit à partir de variétés de raisins cultivées en dehors de la France ne peut pas prétendre au titre de French Brandy.



France

Description

Un chef-d'œuvre d'une teinte ambré foncé, avec des notes subtiles de chocolat noir, de caramel, et un palais qui révèle des saveurs de miel, de pêche de vigne, de figues, et de chocolat, laissant une arrière-gout remarquablement intense et complexe. Le choix ultime pour les épicuriens en quête d'une expérience extraordinaire.

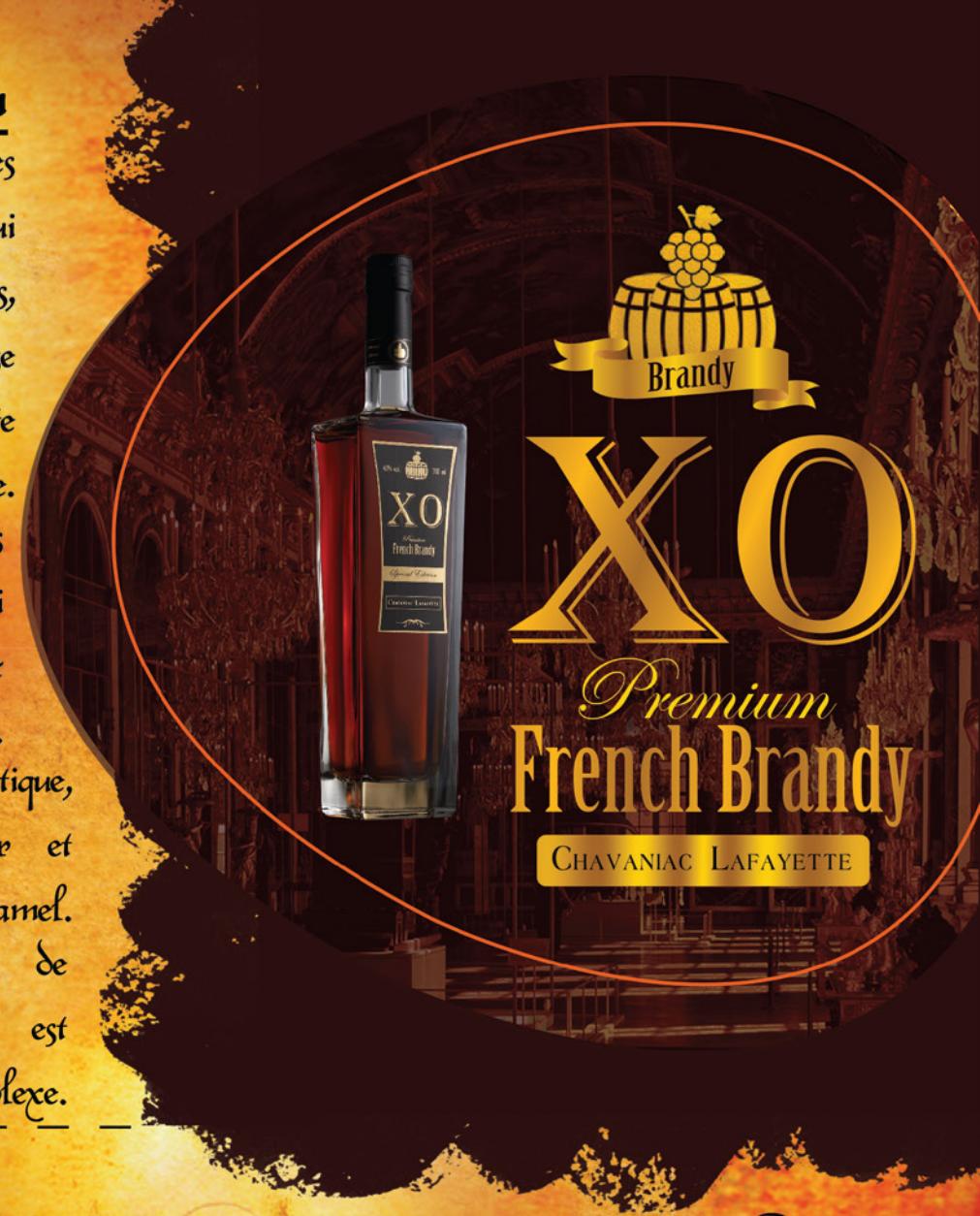
Couleur : Une teinte ambrée foncée avec des reflets cuivrés. Il s'agit d'un mélange de brandies très anciens qui ont reposé dans des fûts de chêne de cognac pendant plusieurs années.

nez : Le nez est impressionnant, à la fois aromatique, subtil et délicieux, avec des notes fondantes de chocolat noir et de caramel.

Palais : En bouche, il libère des parfums de miel, de pêche de vigne, de figues et de chocolat. La finale est exceptionnellement longue, très intense et complexe.

Chavaniac Lafayette

Marquis de Lafayette, né dans une famille aristocratique hautement noble à Chavaniac, en France, en 1757, était destiné à la grandeur, obtenant le titre de "Héros des Deux Mondes" pour son rôle influent en Europe et en Amérique. En tant que commandant de la Garde nationale, il a forgé une carrière militaire réussie qui reflétait sa personnalité distincte.





The Magic of Tanin

La qualité des vins (considérés comme les plus robustes de Bordeaux, généreux, très colorés et atteignant leur maturité plus rapidement que d'autres) est liée à l'extraordinaire variété du terroir.

L'appellation Saint-Émilion est entourée d'appellations satellites telles que Lussac Saint-Émilion, Puisseguin Saint-Émilion et Montagne Saint-Émilion.

L'appellation Saint-Émilion est l'une des plus prestigieuses et respectées de la région de Bordeaux, en France. Elle est réputée pour ses vins rouges de haute qualité, principalement élaborés à partir des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

L'appellation Saint-Émilion dispose de réglementations et de spécifications spécifiques qui garantissent la qualité et l'intégrité de ses vins.

Merlot is often the dominant grape, contributing to the wines' richness and roundness, while Cabernet

La France et le Cabernet Sauvignon ajoutent de la structure et de la complexité.



**Saint
Emilion**
FRANCE

Description

Vin d'un caractère remarquable, arborant une teinte pourpre profonde et soutenue. L'arôme délicieux offre des épices douces, de la brioche et des notes de fruits blancs, tandis que le palais associe des tanins doux mais puissants à des nuances de chêne en évolution, aboutissant à un vin généreux et riche en fruits.

Couleur : Belle teinte pourpre profonde et soutenue.

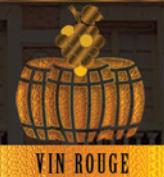
Nez : Des notes d'épices douces, de brioche et de fruits

Palais : Des tanins doux et puissants mélangés à de charmants tanins de chêne, qui évoluent constamment pour donner un vin charnu et généreux, riche en fruits.

Lussac
Saint - Emilion

MARIE THERESE

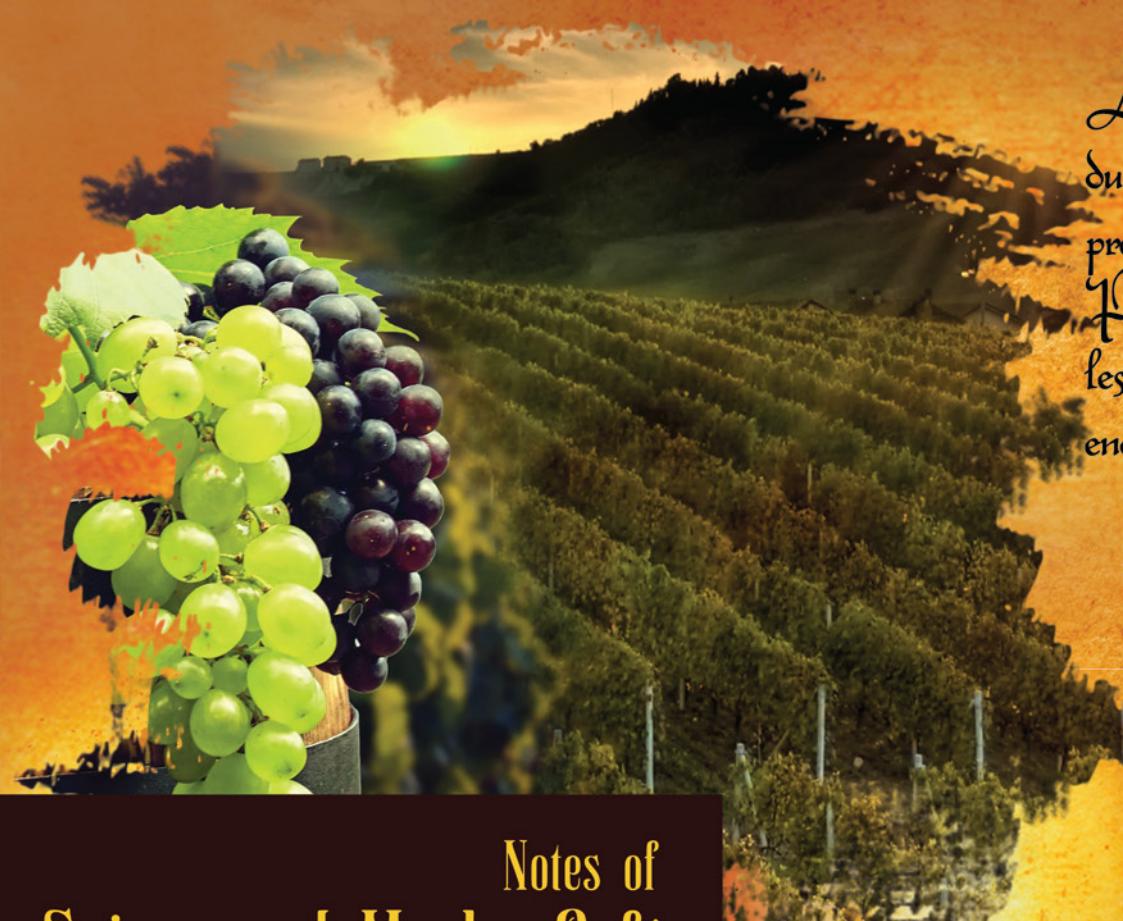
Appellation Lussac Saint-Emilion Contrôlée



Marie Therese

Marie Thérèse, née au milieu des splendeurs de Versailles le 19 décembre 1779, est l'aînée de Louis Sixteen. Historiquement connue sous le nom de Madame Royale, elle symbolise la monarchie royale et demeure la seule survivante parmi les enfants royaux lors de la Révolution française de 1789.





Notes of Spices and Mocha Café.

puissants en bouche que la plupart des vins de Bordeaux.

Les spécifications de l'appellation sont conçues pour mettre en valeur le riche patrimoine et terroir de la région tout en permettant aux techniques de vinification modernes de briller, résultant en des vins qui reflètent l'essence de la tradition viticole de Bordeaux.

L'appellation Bordeaux Supérieur englobe l'ensemble du vignoble bordelais, une vaste zone géographique présentant une grande diversité de sols et de terroirs. Pour être éligibles à l'appellation Bordeaux Supérieur, les vins doivent répondre à des critères de qualité encore plus stricts que ceux de l'appellation Bordeaux.

Les vins rouges Bordeaux Supérieur sont généralement élaborés à partir d'un assemblage de cépages, le Merlot et le Cabernet Sauvignon étant les composants principaux. En particulier, ces vins doivent être issus de vignes vieilles et être vieillis pendant un minimum de neuf mois avant leur mise en bouteille.

Leur éventail d'arômes (fruits rouges, fleurs et réglisse) les rend plus concentrés, complexes et

Bordeaux
FRANCE

Description

Vin d'une élégance riche, arborant une teinte rubis avec des reflets grenat séduisants. Ce vin captive avec une couleur rubis et des reflets grenat. Son nez intense combine des notes de fruits à l'eau-de-vie et de délicates touches de café moka, tandis que le palais offre une expérience facile à boire, mettant en avant des tanins discrets et une finale chaude et alcoolisée.

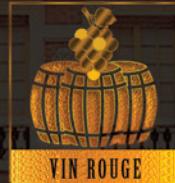
Couleur : Rubis avec des reflets grenat.

Nez : Intense avec des notes de fruits à l'eau-de-vie et des nuances de café moka.

Palais : Agréable avec des tanins discrets, des arômes alcoolisés et chaleureux en finale.

Jacques Bossuet

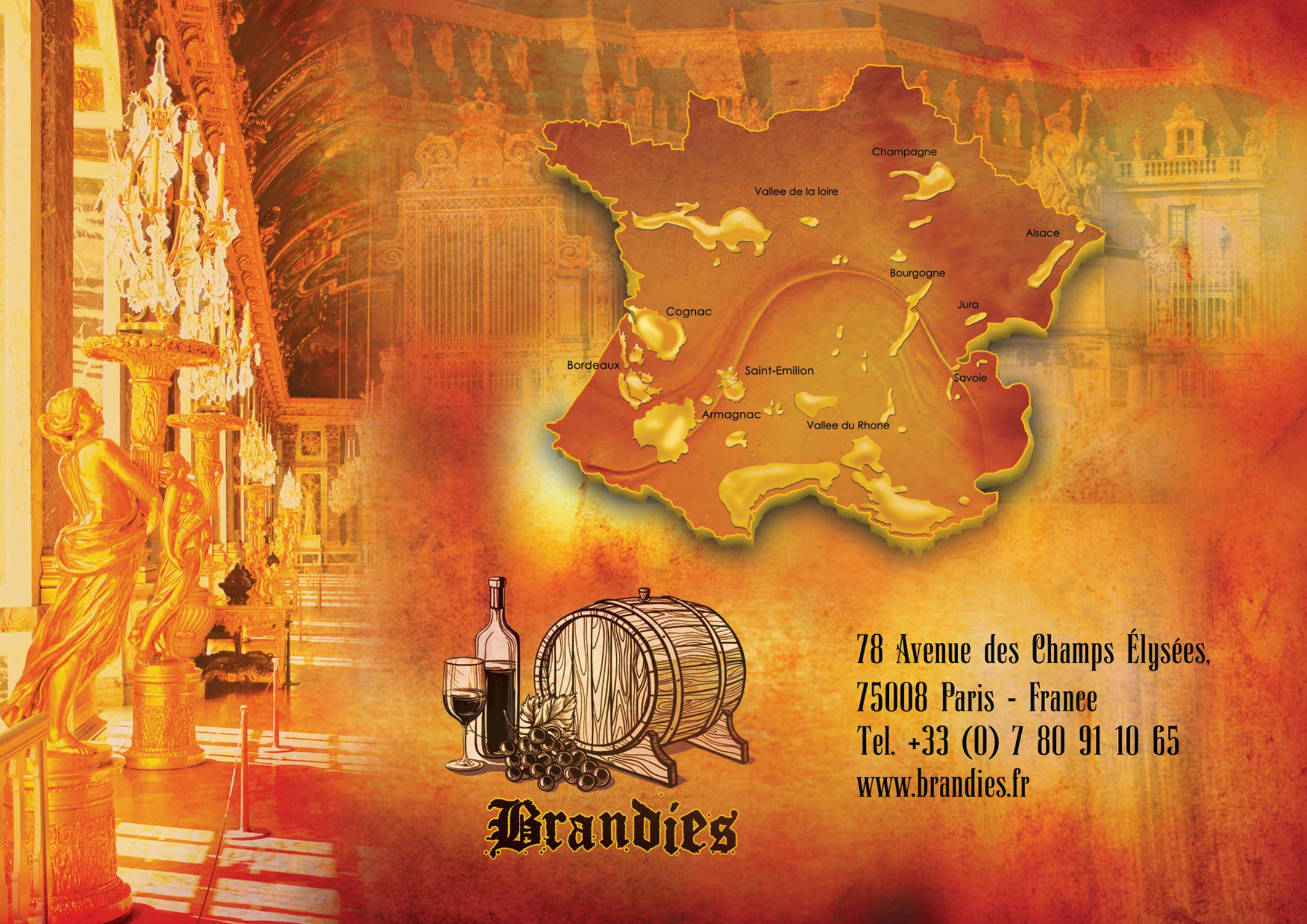
Jacques-Bénigne Bossuet était l'évêque du Palais de Versailles et le précepteur d'excellence de Louis XIV ainsi que de son fils, le Grand Dauphin. Il est renommé pour ses sermons éloquents et ses œuvres théologiques, laissant une empreinte indélébile sur la littérature française et le discours religieux.



Bordeaux Supérieur

JACQUES BOSSUET

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée



78 Avenue des Champs Élysées,
75008 Paris - France
Tel. +33 (0) 7 80 91 10 65
www.brandies.fr

Brandies