

BRANDIES

DESCRIPTION:

C'est le produit obtenu par le vieillissement en barriques d'un Eau de Vie de Vin ou des Hollandes pendant un période minimum de 6 mois. Pour sa production on dispose des barriques de bois de chêne Français ou Américain qui donneront des différents caractéristiques organoleptiques à nos distillés.

On travaille avec des coupages des lots différents en gardant chacun d'eux dans les barriques pendant certain temps pour obtenir des produits finaux où la douceur et la rondeur soulignent qui doit être apportée aux distillés par le temps en bois de barriques en Chêne Limousin.

Avec le temps, les distillés arriveront à la maturité vers notes plus douces où les notes épicées (lesquelles seront différentes selon le type de bois) souligneront selon le temps en barrique soit plus grand.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Valeur Standard	Unités	Procédure
Taux d'Alcool Volumétrique	±65-77%	% alcool V/V	Déensimétrie
Substances Volatiles	2000-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
pH	3,1-4,5	Unités de pH	Electrochimique
Methanol	400-1200	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Acétate d'Ethyle	100-700	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Propanol	150-350	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Butanol	0-20	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Isobutanol	200-600	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Alcool Amylique	1400-2200	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Impuretés Totales	2000-3800	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Couleur:** Les couleurs évoluent dès pailles des Brandies de 6 mois aux couleurs orangés-roussés des lots qui sont plus vieux.
- **Odeur:** Dans le nez, les produits vont évoluer avec le temps en prenant des notes épiciés qui dépendront du type de chêne où ils sont contenus. Dans le cas du chêne Américain on peut trouver des notes de coco tandis que dans le cas du chêne Français on peut trouver des tons de vanille. La microoxygénation produit dans la barrique "lime" les sensations alcooliques des distillés.
- **Goût:** Les polyphénols apportés aux bois renversent à une sensation douce qui "étend" la sensation alcoolique des distillés. En plus on peut trouver des notes épiciés et il gagne de la structure dans la bouche et ce qui est plus important, le arrière-goût gagne de la persistance.