



## Cocktail Cognac Poire - André Petit - France - 70cl

C'est en 1850 que Triaieul Goulard , tisserand de métier , se décida d'investir une partie de ses économies en achetant un vignoble . Sur les recommandations de son cousin qui était un distillateur à la maison Hennessy , qu'il commence à tirer cette noble boisson qu'est le Cognac . Le temps s'écoule avec de bonnes et de mauvaises années avec la 1ère Guerre mondiale et diverses maladies comme l'oïdium et la crise du phylloxéra . C'est en 1921 que sa fille épouse Albert Petit et dès cet instant que la distillerie portera dorénavant son nom . En 1965, Albert passe le flambeau à son fils André et décide de mettre fin aux contrats avec Hennessy . Dès cet instant , sa production portera à l'avenir son propre nom . Entretemps , c'est Jacques (petit-fils d'Albert) qui perpétue la tradition familiale toujours dans le même esprit et plus passionné que jamais . La recette de Jacques Petit consiste principalement à laisser macérer des poires William dans du Cognac . On obtient ainsi une boisson sucrée avec la présence du Cognac qui ne cachent pas le côté fruité . Délicieux en apéritif accompagné d'un glaçon.



**31.09 EUR**

Artcode: 00012018

[Spiritueux](#), [Cognac](#)

### Informations complémentaires

|              |        |
|--------------|--------|
| Type Spirits | Cognac |
| Cognac       | V.S.   |
| Bouteille    | 70cl   |
| Alcool       | 30%    |
| Pays         | France |

**Raisin**

Ugni Blanc