



## 干邑特殊地方

### 一. 法律规定的地区

1-普通树林 (Bois Ordinaires) 产区

2-好树林 (Bons Bois) 产区(martell专门使用的地区)

3-优质树林 (Fin Bois) 产区

4-小耕地 (Borderies) 产区

5-小香槟 (Petite Champagne) 产区

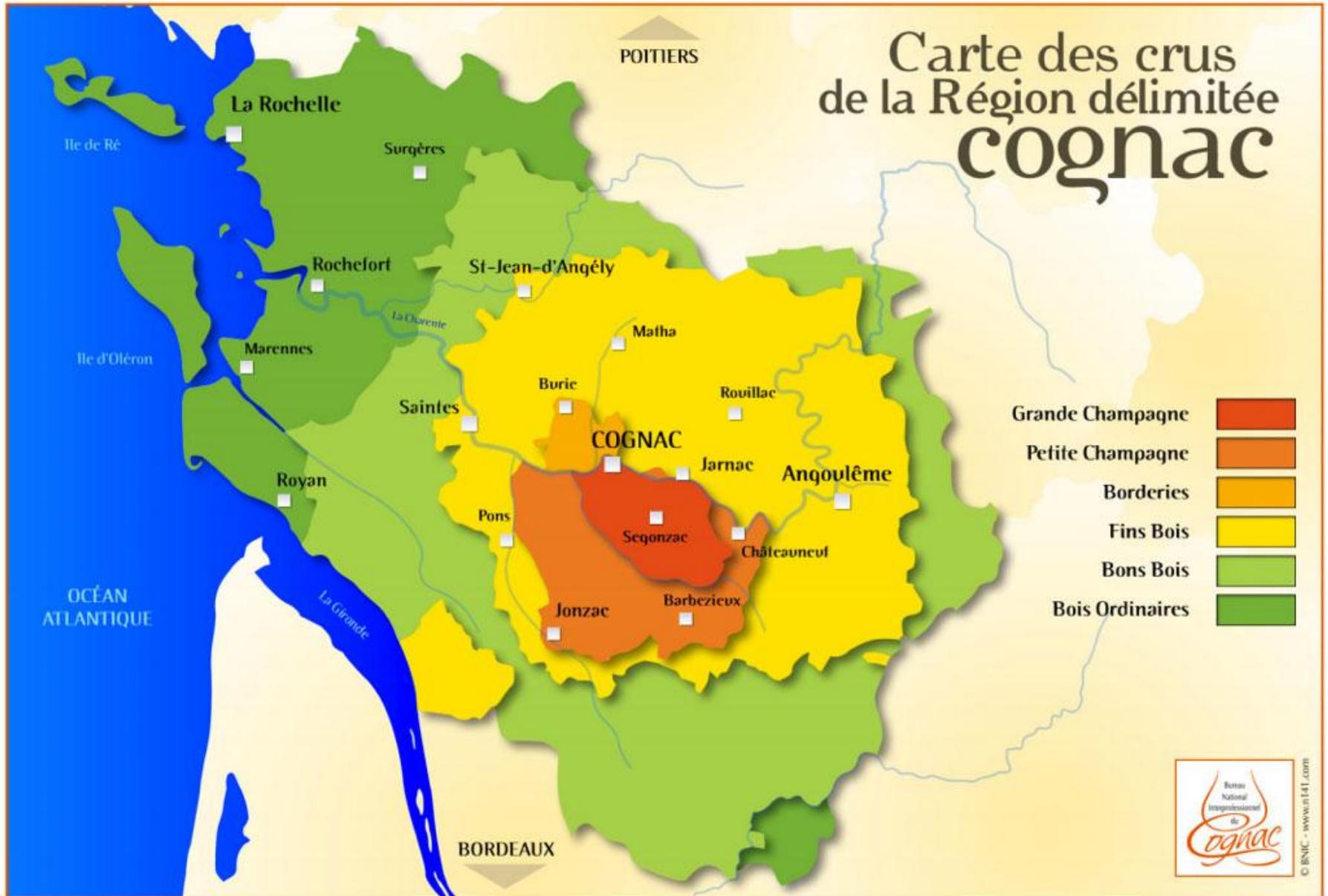
6-大香槟 (Grande Champagne) 产区

大小香槟区口味干烈

Fin bois borderies和bons bois 口味圆润

产区除了Bois Ordinaires (海风带来的碘过多), 其他没有好坏之分, 只有口感不同

# Carte des crus de la Région délimitée **cognac**



## 二. 土质：白垩石

1. 良好排水性和储水性

2. 不同产区，白垩石多少不同，土地颜色也不同







### 三. 微气候

1. 海洋性气候与法国中部平原气候共同作用
2. 夏日时间长
3. 日照不强烈
4. 降雨频繁，较湿润

## 四. 葡萄

1. 主要使用ugni blanc  
90%
2. 采用另一种抗病毒植物嫁接方式种植
3. 另两种葡萄Colombard, Folle Blanche 会使用些
4. 法律严禁人工浇灌
5. 法律严格控制对于农药和肥料的使用
6. 葡萄根长达8米, 寿命为50年左右
7. 新栽种的葡萄藤, 4年后才能正式收获



# 冬天 le hiver



# 春天 le printemps



## 五. 压榨:

1. 收割后的葡萄会马上用传统速度缓慢的平板压榨器来进行压榨
2. 进行压榨时只榨取葡萄汁液，绝不碾破葡萄外皮或里面的果核

## 六. 发酵

1. 不添加任糖分或其他东西，自然发酵4-5天
2. 专用容器
3. 发酵出的酒精含量很低8%





Bellair

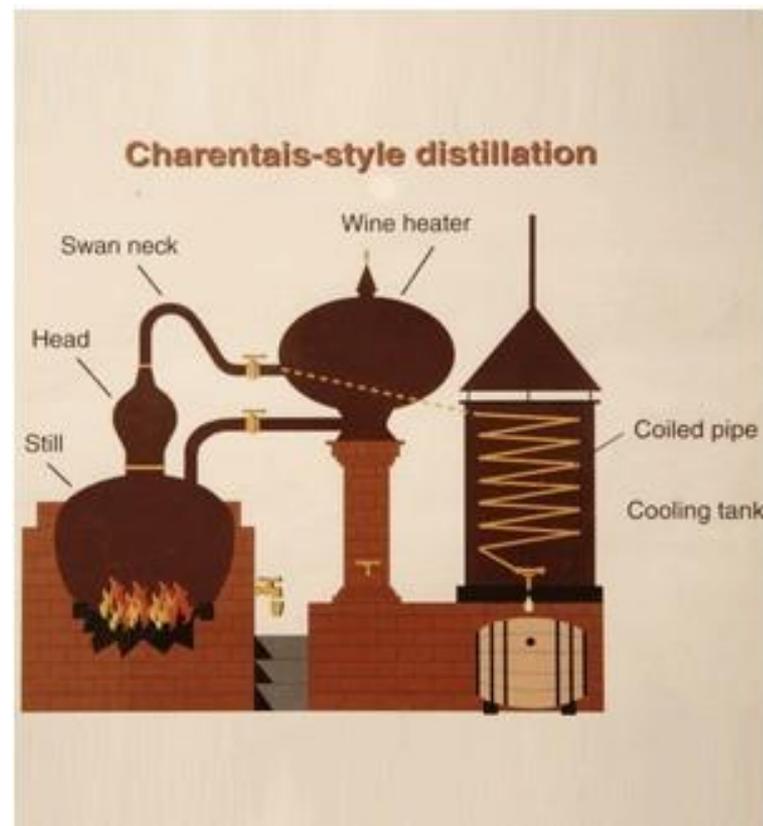
## 七. 蒸馏

1. 法律规定蒸馏时间为：十一月到次年的3月31日
2. 专用的铜质蒸馏釜，进行二次蒸馏
3. 第一次蒸馏时间为8-9小时，第二次蒸馏为14小时左右





4. 第二次蒸馏产物去“头”去“尾”，只留“心”
5. 法律规定最终烈酒酒精度数不高于72°
6. 蒸馏过程需要蒸馏师对酒精度数，温度进行严格监测
7. 需要蒸馏师常年的经验



## 八. 橡木桶中的陈年

1. 橡木桶只采用法国中部地区的两种橡木：特朗赛与利姆赞
2. 橡木年龄大约80-100年
3. 橡木桶木料需在室外风干3-5年，不使用树木的木心与接近树皮的地方



4. 橡木桶的制造无任何粘合剂或钉子
5. 蒸馏出的烈酒在橡木桶中陈年
6. angle's share





## 九. 调配

1. 调配师调配出配搭和谐、酒质均衡，能够满足嗅觉和味觉的佳酿
2. 观察原酒液在藏酿期的变化，确定何时换酒桶及它目前陈酿的最适时点
3. 把不同时期和产地的干邑混合调校，以得到整体均匀一致的市场品级标准

## 十. 干邑分类

1. VS (VERY SUPERIOR) , 至少两年的木桶酿藏期
2. VSOP (VERY SUPERIOR OLD PALE) , 至少四年的木桶酿藏期
3. XO (EXTRA OLD) , 至少六年的木桶酿藏期, 普遍来说XO都有20年以上的年龄。

