DOMAINES

FRANCIS ABECASSIS

SINGLE ESTATE COGNAC

DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC

«
Nous avons la conviction qu'assembler des eaux-de-vie issues de domaines d'exception confèrent au Cognac une typicité et une force inimitable. Profondément attachés au terroir, nous avons décidé de produire des cognacs distincts en fonction de leur origine. Notre philosophie se résume donc en une expression : «Single Estate Cognac».
Nous espérons avoir le plaisir de vous recevoir prochainement sur nos terres pour vous faire partager cette passion à travers nos cognacs de propriétaire ».

«
We are convinced that blending eaux-de-vie coming from exceptional estates gives our Cognac an unmistakable character and strength. Deeply attached to the terroir, we have decided to produce distinct cognacs based on their origins. Our philosophy is therefore summed up in the expression « Single Estate Cognac ». We hope to have the pleasure of meeting you soon on our estates to share our passion through our house's cognacs ».

"
我们深信，来自单一园的'生命之水'能赋予干邑独特的个性和深度。植根于风土，我们决定尊重干邑的最初来源'葡萄田'，并以此为起点来酿造品质卓越的干邑，这个酿造理念，我们称之为'单一园干邑'。
我们希望有这样的荣幸，在我们的庄园里迎接尊贵的阁下的光临，与我们共同分享对干邑的热爱与激情。"

Francis Abécassis et sa fille Elodie.

Single Estate Cognac

www.abecassis-cognac.com

Au-delà de l'amour et du respect du produit de la terre, la famille Abécassis est avant tout une famille d'explorateurs et de passionnés du goût. La recherche de qualités aromatiques exceptionnelles a conduit Francis en Charente à la fin du XXème siècle pour en découvrir ses vignobles d'exception.

Over and above the love and respect for the produce of the land, the Ab cassis family is above all a family of explorers and taste enthusiasts. The search for exceptional aromatic quality drove Francis at the end of the 20th century to discover its outstanding vineyards in Charente.

阿贝卡斯家族怀着对干邑的热诚和对土地的敬意，从20世纪开始，以酿造极品干邑为己任，逐渐在干邑区建立起自己的干邑葡萄园王国，品质卓越的干邑就在这里诞生。

DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC

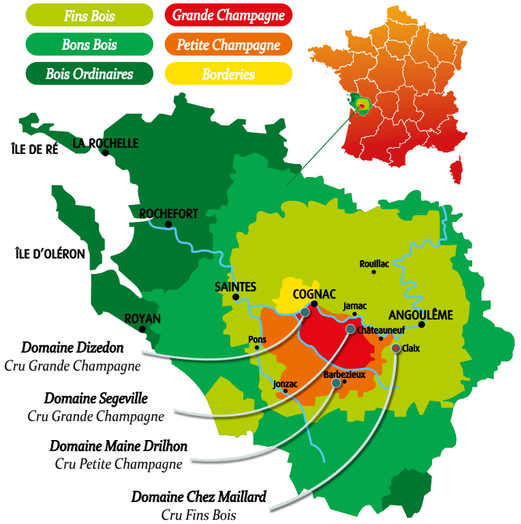
Avec 370 hectares de vignes, les Domaines Francis Abécassis sont aujourd'hui l'un des plus grands producteurs indépendants de l'appellation Cognac. Francis et sa fille Elodie ont constitué une équipe de tout premier plan où chacun met, dans ses gestes quotidiens, la compétence, l'attention et l'amour indispensables à la création de cognacs raffinés.

Chacun de leurs domaines occupe un emplacement privilégié, et toutes les étapes de la production y sont réalisées indépendamment afin d'adapter les méthodes d'élaboration de ces cognacs à leur terroir spécifique.

La famille Abécassis a ainsi rassemblé une véritable collection de Domaines qu'ils ont su magnifier pour produire des cognacs d'exception : ABK6, LEYRAT, REVISEUR et GRANDS DOMAINES.

With 915 acres of vines, the Domaines Francis Ab cassis are today one of the largest independent producers in the Cognac appellation. Francis and his daughter Elodie have put together a first class team where everyone's particular skills, attention and love for the product are essential to the creation of refined Cognacs. Each of their areas of expertise is highly respected and every step in the production is carried out independently in order to adapt the production methods of these cognacs to their specific terroir. The Abecassis family has therefore put together a truly remarkable collection of estates that they have highlighted to produce the exceptional Cognacs: ABK6, LEYRAT, REVISEUR and GRANDS DOMAINES.

拥有占地370公顷的葡萄园，弗兰西.阿贝卡斯干邑酒庄(Domaines Francis Abécassis)是干邑产区拥有葡萄田总量最多的酒庄之一。弗兰西和他的女儿艾乐蒂一起，精心挑选了最优秀和熟练的团队，团队里的每个人都把专业的技术，绝对的耐心，和对干邑的热诚倾注到干邑酿造的每个环节，以求酿造出拥有完美品质的干邑。每个人的能力都得到绝对的尊重和最大化的发挥，每一个酿造步骤，都在尊重风土特征的前提下独立完成。阿贝卡斯家族旗下拥有一系列品质超群的干邑品牌，他们是：ABK6 干邑系列，LEYRAT 云妃干邑系列， REVISEUR 鹿爵干邑系列，GRANDS DOMAINES 歌朗诗干邑系列。



« Le Cep et la Grappe » sur le Domaine de Chez Maillard
Œuvre de Robert Combas, Herve Di Rosa et Richard Di Rosa.

Notre Passion
Our Passion

La raison, au service de la vigne
Sustainable growing methods for the vines
可持续发展的葡萄园种植理念

Le travail de la vigne se vit au quotidien, chaque jour de l'année.

La famille Abécassis y porte une attention toute particulière pour obtenir un raisin sain et équilibré.

La culture est raisonnée afin de respecter au mieux l'environnement et le vignoble. Chaque geste est ainsi pensé en vue de recueillir un vin respectueux du terroir et de la nature. A maturité, les grappes d'Ugni-Blanc sont vendangées parcelle par parcelle et immédiatement pressées sur chaque site afin de préserver les caracteristiques aromatiques du raisin. Nos chais de vinification sont dotés d'équipements modernes de contrôle de la température destinés à produire de grands vins de distillation.

The work in the vines is a daily one, every day of the year.

The Ab cassis family devotes particular attention to the vines in order to obtain healthy and balanced grapes.

Sustainable growing methods are used in order to best respect the environment and the vineyard. Every gesture is therefore thought through with a view to producing a wine with respect for the terroir and nature. At maturity, the Ugni-Blanc grapes are harvested plot by plot and immediately pressed on site in order to preserve aromatic richness of the grapes. Our vinification cellars are provided with modern equipment to control the temperature specifically for producing great wines for distillation.

一年365天，葡萄园每天都需要精心的打理。阿贝卡斯家族对葡萄园倾注了极大的精力和耐心，以求收获最健康，最优质的葡萄。 我们采用可持续发展的种植理念，最大限度的尊重环境和葡萄园的生态规律。每一个步骤都是为了最终收获致敬大自然和风土的美酒。在葡萄成熟的季节，我们分区域进行葡萄采摘工作，各个庄园收获的新鲜葡萄即刻在现场完成压榨，以避免运输和过长的处理时间对娇嫩的葡萄汁造成伤害。我们的酒窖都配备了现代化的设备，能在酿造过程中完美的控制温度，酿造出品质优异的葡萄酒，即蒸馏基酒。

DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC

Une distillation adaptée au terroir
A distillation adapted to the terroir
体现风土特征的蒸馏方式

Pour valoriser les spécificités du terroir, chaque domaine possède sa propre distillerie et son distillateur dédié, usant de méthodes de distillation spécifiques et adaptées.

Les Domaines Francis Abécassis utilisent des alambics de petite capacité, n'excédant pas 25 hl, permettant de distiller séparément chaque lot. La forme spécifique des alambics révèlera les signes typiques que chaque cognac doit porter, toujours avec élégance et richesse aromatique.

La tradition et le savoir-faire œuvrent pleinement à cette étape de production. Lors de la distillation charentaise, dite «à repasse», les vins sont distillés deux fois : la première chauffe donne naissance au « brouillis » qui est ensuite réintroduit dans l'alambic pour la « bonne chauffe ». Nos distilleries ne sont pas automatisées, le talent de chaque Maître Distillateur est alors nécessaire pour repérer et sélectionner le meilleur des eaux de vie. En tant que véritable artiste, il observe, sent et déguste, recherchant les parfums et le style du domaine.

To enhance the characteristics of the terroir, each estate has its own distillery and dedicated distiller that use specific and adapted methods of distillation.

The Domaines Francis Ab cassis use small capacity alambics that do not exceed 25 hl that allow each batch to be distilled separately. The particular shape of the alambics will give the typical attributes of elegance and rich aromatics that each Cognac must have.

Tradition and savoir-faire have an essential role to play in this part of the production. During the Charentaise distillation, otherwise known as double distillation, the wines are distilled twice: the first heating gives birth to the « brouillis » that are then reintroduced into the alambic to become the « bonne chauffe » (good heat). Our distilleries are not automatic and therefore the talents of each master distiller are hence necessary to detect and select the best eaux-de-vie. As a true artist, he observes, smells and tastes, looking for perfumes and the particular style of the estate.

为了突出不同风土的特点，阿贝卡斯干邑酒庄旗下的每个庄园都配备了蒸馏车间和蒸馏壶。我们只使用不超过2500升的小容量铜制蒸馏壶，以保留住最优雅轻盈的香气，这些香气最终体现在我们酒庄的每一款干邑当中。双重蒸馏是夏朗德地区最能体现风土特性的传统蒸馏方式。要完全熟练掌握双蒸馏的技巧并非易事，葡萄基酒需要经过两次蒸馏，第一次蒸馏的酒叫初蒸酒 (brouillis)，随后再将其进行二次蒸馏。在舍弃头尾后，只有第二次蒸馏的生命之水的中心部分即酒心(Coeur)才有资格被收集，经过陈年的阶段成为干邑。我们完全依靠蒸馏师独有的天分，智慧和经验，来甄选最佳的生命之水。每一个蒸馏师都像一个真正的艺术家，他观察，闻香，品尝，寻找当地风土赋予生命之水的独有香气和风格。

Distillerie du Maine Drilhon

La Part des Anges
The Angel's Share

Le Temps précieux du Vieillissement
The precious time for ageing
漫长而珍贵的陈年时光

Disposer de la place et du temps nécessaires pour faire vieillir un cognac constitue un véritable privilège. Sur nos Domaines, ce sont au total une vingtaine de chais et quelques 3500 fûts offrant un potentiel d'environ 3 millions de litres d'eau-de-vie précieusement conservés et élevés.

Chaque chai a sa particularité. Sec ou humide, il apportera des attributs différents au cognac et leur alternance développera des arômes variés.

La jeune eau-de-vie est d'abord placée en fût de chêne neuf pour acquérir couleur et tempérament, puis logée en fûts roux âgés de 5 à 10 ans procurant complexité aromatique. Enfin elle termine son vieillissement en fûts anciens apportant progressivement souplesse et rondeur. Seul notre Maître de Chai, dépositaire d'un savoir-faire ancestral, saura décider le passage de l'un à l'autre, garantissant ainsi une évolution harmonieuse dédiée à la création d'un grand Cognac.

Having the space and the necessary time to age a Cognac is a real privilege. On our estates, we have a total of twenty cellars and some 3500 barrels with a potential of about 3 million litres of eau-de-vie maturing.

Every cellar has its own particularity. Dry or humid, it brings different attributes to the Cognac and alternating from one to another will develop varied aromas.

The young eau-de-vie is first placed in new oak barrels to acquire colour and personality, then it will be moved into slightly older barrels of 5 to 10 years to give more aromatic complexity. After this it will end its ageing in much older barrels that will gradually give suppleness and roundness to the eaux-de-vie. Only the Cellar Master, custodian of an ancient savoir-faire, will decide when to move it from one to another, therefore guaranteeing its harmonious evolution dedicated to the creation of a great Cognac.

漫长的陈年时间和足够的陈酿空间是干邑专属的特权。在阿贝卡斯的所有庄园里，共有20多个陈年酒窖和3500多个法国橡木桶，其总容量相当于三百万升酒同时温柔地熟成。每个酒窖都有其特殊性，或干燥或潮湿，这会给干邑带来不同的风味和特点。年轻的生命之水首先放置在新橡木桶里萃取颜色和形成初步的气质风格，再放置到5岁至10岁的橡木桶里陈年，以获取复杂的香气，最后再置换到老橡木桶里，让酒体变得柔顺，丰满，圆润。我们来自于干邑酿酒世家的酒窖大师，运用世代传承的天赋和经验，决定生命之水的每一次转型，确保陈年过程中生命之水的完美蜕变，最终酿造出和谐平衡的顶级佳酿。

DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC

De l'art de L'assemblage, à l'embouteillage...

From the art of blending to bottling

调配的艺术和最终的装瓶

Les cognacs des Domaines Francis Abécassis doivent leur reconnaissance internationale à des singularités fortes offrant une richesse et une délicatesse dont la complexité sollicite chaque sens. En quête de l'équilibre parfait, notre Maître de chai sélectionne les eaux-de-vie avec minutie et subtilité, associant différents lots et leurs typicités selon le goût recherché pour chaque création. Puis elle place cet assemblage pendant plusieurs mois avant la mise en bouteille au sein des grands tonneaux de notre « Chai d'assemblage ». Ce temps d'apaisement supplémentaire participera spécifiquement à marier les arômes en douceur, peaufinant leur élégance pour atteindre l'éclat désiré lors de l'assemblage.

Etape ultime de la production de nos cognacs, la mise en bouteille est centralisée sur notre propriété de «Chez Maillard». Dans notre souci constant de maîtriser à chaque instant la qualité, nous disposons de notre propre chaîne d'embouteillage autorisant une grande réactivité alors que les assemblages les plus prestigieux sont préparés à la main.

The Cognacs of Domaines Francis Ab cassis owe their international renown to strong singularities giving richness and a delicateness whose complexity appeals to all the senses. In his quest for the perfect balance, our Cellar Master meticulously selects eaux-de-vie with subtlety, bringing together different years, barrels and styles depending on the taste profile sought for each creation. Then she places the blend in large barrels for several months in the «Blending cellar». This additional time is particularly important to gently marry and harmonise the aromas, refining their elegance to achieve the desired radiance of the blend.

The ultimate stage in the production of our Cognacs is the bottling that is centralised at the Chez Maillard site. With our constant concern to control the quality at every moment, we have our own bottling line that allows easy surveillance, whilst our most prestigious blends are prepared by hand.

阿贝卡斯干邑酒庄以其锐意创新的风格，和复杂精致的干邑在国际上获得了广泛的赞誉和认可。为了寻找完美的平衡，我们的酒窖大师根据她想要创造的不同干邑的风格，精心挑选不同批次，不同性格的生命之水进行调配，最后把调配好的干邑放到古老的大橡木桶里进行最后的融合，这长达几个月的珍贵时间，让调配好的干邑得以平静，轻缓，柔和地交融，以达到所期望的香气和口感上的和谐与平衡，高贵优雅的顶级成品干邑就此诞生。

干邑酿造的最后步骤-装瓶也是在阿贝卡斯干邑酒庄内完成，现代化的装瓶线就设在美雅庄园，装瓶线有着足够灵活的配备以适应不同的设计。我们始终严格把控生产的每一个环节，达到质量最优化。最珍贵的干邑均由手工制作完成。

Naissance dun grand Cognac

The birth of a great Cognac

ABK6 COGNAC

Become what you Are

Cette marque qui porte notre nom de famille est la signature des Domaines Francis Abécassis.
Pour elle, notre Maître de Chai a choisi les eaux-de-vie les plus emblématiques de nos domaines. Le Cognac ABK6 privilégie la souplesse grâce à un choix de vieilles eaux-de-vie. Dans ces Cognacs aromatiques et intenses se retrouvent le fruit de la vigne et la légèreté des parfums. Tout au long de la gamme, ABK6 est gourmand, avec des notes de fruits confits, pommes cuites, épices. L'originalité s'exprime de manière forte, c'est pourquoi ABK6 se présente dans une bouteille exclusive à l'élancement distinctif et à l'épaulement carré qui affirment sa modernité, tout en restant très respectueux des traditions de l'eau-de-vie et intransigeant sur la qualité.
ABK6 s'est rapidement fait connaître de manière internationale par les sommeliers, les chefs et par les cavistes spécialisés.

This brand that carries our family name is the signature of the Domaines Francis Ab cassis.
For this one, the Cellar Master chooses the most emblematic eaux-de-vie from our estates. Cognac ABK6 favours the flexibility thanks to the choice of many old eaux-de-vie. In these aromatic and intense Cognacs one finds the fruit of the vine and the lightness of the aromas. Throughout the whole range, ABK6 is indulgent, with notes of candied fruit, stewed apples and spices. Its originality is strongly evident and this is why ABK6 is presented in an exclusive bottle in order to highlight it's square shouldered shape that affirms its modernity, all the while respecting the tradition of the eaux-de-vie and the uncompromising quality.
ABK6 is quickly becoming known internationally by sommeliers, chefs and specialist merchants.

ABK6干邑系列以阿贝卡斯ABCASSIS家族名字命名，具有非比寻常的意义。为此，我特别请求我们的酒窖大师从我的各个庄园里甄选最优质的生命之水来调配。ABK6干邑系列因此极富表现力，葡萄果香和香水一般的轻盈香气完美结合，再加上糖渍水果，熟苹果和甜香料，构成了ABK6系列干邑与众不同的标志性香气组合。为了体现ABK6锐意进取的创新精神，我们将ABK6干邑装入一个充满现代感的独特瓶身，流线型的设计和方形肩的样式让人耳目一新。从酒体本身到瓶身的设计，均体现了我们对品质至上的不懈追求和对传统的敬意。 ABK6干邑凭借其优异的品质和独特的风格，很快就在国际上名声鹊起，成为许多知名的侍酒师，顶级大厨和酒商的心爱之物。

Pure Elegance

COGNAC LEYRAT
DOMAINE DE CHEZ MAILLARD
COGNAC FINS BOIS

Depuis près d'un siècle, les cognacs Leyrat sont réputés pour la remarquable élégance de leurs vieilles eaux-de-vie de Fins Bois. Domaine d'exception, situé au sommet d'une colline étonnamment calcaire pour ce cru, le vignoble de Chez Maillard produit, avec ses 92 hectares, un vin très fruité et aromatique. La distillation sur lies dans des alambics au chapiteau très rond procure finesse et douceur. Le vieillissement est spécifiquement étudié pour préserver fraîcheur et délicatesse. Afin de mettre en valeur leur très grande complexité, certains cognacs de la gamme Leyrat peuvent vieillir très longtemps, souvent même plusieurs décennies, idéalement au sein du Paradis, un chai prestigieux, mémoire de notre passé. L'alliance des terres argileuses des Fins Bois et du terroir spécialement calcaire de Chez Maillard révèlera ainsi des notes fruitées auxquelles se mêlent des notes de fleurs blanches très raffinées. Cette belle élégance et richesse aromatique fait de Leyrat le vaisseau amiral de la gastronomie au sein des Domaines Francis Abécassis.

For nearly a century, the Leyrat Cognacs are renowned for the remarkable elegance of its old Fins Bois eaux-de-vie. An exceptional estate, located on the top of a hill that is surprisingly chalky for the region, the Chez Maillard vineyard produces a very fruity and aromatic wine from its 222 acres. The distillation with the lees in the stills with very round heads gives finesse and softness to the eaux-de-vie. The ageing is specifically designed to preserve the freshness and delicacy. In order to highlight their great complexity, some of the Leyrat Cognacs are aged for a very long time, often even several decades, ideally in Paradise, a prestigious cellar that houses the memories of our past. The alliance of the clay soils of Fins Bois and the particularly chalky soils at Chez Maillard reveal fruity notes that mingle with very refined touches of white blossom. This beautiful elegance and aromatic richness makes Leyrat the flagship of gastronomy at the heart of the Domaines Francis Ab cassis.

长达一个世纪以来，云妃干邑系列凭借上林区古老生命之水赋予的精致与优雅著称于世。出产云妃干邑的美雅庄园占地92公顷，葡萄田位于富含白垩土壤的小山顶上，有着完美的朝向。带果泥蒸馏赋予云妃干邑更丰富的香气，更精致的口感和更圆润的酒体。漫长的陈年阶段是干邑蜕变的重要阶段，让其变得更复杂和精妙。白垩土和老藤赋予云妃干邑卓越的陈年潜力，一些极老的陈年干邑已经在“天堂酒窖”里沉睡了一百多年，见证了这个庄园的每一个历史时刻。云妃干邑果香四溢，伴随着若隐若现的，精致的花香，很好的诠释了美雅庄园里白垩土的风土特征。云妃干邑出现在世界各个顶尖高级餐厅和五星级酒店的酒单上，是弗兰西.阿贝卡斯干邑酒庄旗下所有干邑品牌中与美食结缘最深的旗舰品牌。

REVISEUR
COGNAC PETITE CHAMPAGNE

Revise your Classics

Le cognac Réviseur est produit dans le respect de la tradition et de l'héritage de son cru, la Petite Champagne.

Autrefois, doté de sa vieille plume d'écriture, le fondateur du Domaine parcourait les livres de comptes et tenait à jour les coupes de cognacs. Nous avons souhaité lui rendre hommage en donnant son nom à la marque, « Réviseur », comme il aimait qu'on l'appelle.

Le Cognac Réviseur est né au Domaine Maine Drilhon, sur un vignoble de 90 hectares, situé sur les sols calcaires de la Petite Champagne. Distillé dans de petits alambics de 16 hectolitres à la forme spécifiquement étudiée, puis vieilli en fûts neufs principalement, au sein de chais secs, Reviseur incarne les attributs du cru dont il provient : intensité, corps et richesse aromatique, un vrai concentré d'arômes ! Ses saveurs fruitées à l'exceptionnelle rondeur font de Réviseur un cognac emblématique et sophistiqué.

Cognac R viseur is produced according to the tradition and heritage of its cru, Petite Champagne, which is one of the most prestigious crus in the Cognac appellation. In the old days, the founder of the estate used to browse the accounts journals with his fountain pen keeping them up to date with the Cognac blends. We wanted to pay tribute to him by giving his name to this brand by calling it the « R viseur » which is how he liked to be called.

Cognac R viseur comes from the Domaine de Champagne Drilhon, on a vineyard of 222 acres situated on limestone soils in the Petite Champagne. Distilled in small stills that have been specifically designed with a capacity of 16 hectolitres, then aged mostly in new barrels in the heart of our dry cellars, R viseur embodies the attributes of the vineyard that comes from: intensity, body and aromatic richness, it is a real concentration of aromas ! Its fruity flavours with exceptional roundness make R viseur an emblematic and sophisticated Cognac

小香槟区，干邑各大子产区中最著名的产区之一，鹿爵干邑完全遵循着这个产区保留下来的传统来进行酿造。在很久以前，这个庄园的创立者喜欢用笔，以写日记的方式记录下庄园的点点滴滴，尤其是更新干邑的调配记录。为了表示我们对庄园创立者的敬意，我们将这个品牌命名为REVISEUR， 我们相信，这是最合适，也会是他最喜欢的名字。

鹿爵干邑来自于得容香槟庄园，90公顷的葡萄园分布在小香槟区的钙质土壤上。使用1600升最小容积的夏朗德蒸馏壶进行蒸馏，随后使用全新橡木桶， 在干燥的酒窖里进行陈年，鹿爵干邑香气集中，酒体强劲，有着令人惊叹的圆润口感，是极富魅力的干邑佳酿。

Tribute to delicacy

GRANDS DOMAINES
COGNAC

Pour cette gamme de Cognac, le principal objectif proposé au Maître de Chai était d'allier la délicatesse d'un cognac de vigneron, à l'expression fruitée de la vigne et du vin. La dégustation révèle tous les attributs qui font la philosophie du Single Estate Cognac : fraicheur, gourmandise et finesse des arômes.

Le mariage d'eaux-de-vie judicieusement sélectionnées parmi un florilège de lots issus des chais des Domaines Francis Abécassis offre des notes de fruits frais tels la pêche ou l'abricot auxquelles se mêlent des notes de fleurs blanches très raffinées.

Nous avons souhaité avec cette gamme contemporaine et facilement identifiable, faire découvrir les traditions et les savoir-faire du monde du Cognac au plus grand nombre.

For this range of Cognac, the principal objective given to the Cellar Master was to combine the delicacy of a winegrower's Cognac, to the fruity expression of the vineyard and the wine.

The tasting reveals all the attributes that make up the philosophy of a Single Estate Cognac : freshness, epicurean and finesse of aromas.

The mariage of eaux-de-vie wisely selected from a collection of batches from the Domaines Francis Ab cassis cellars will also reveal notes of fresh fruits such as peach or apricot combined with notes of very refined white flower blossom.

With this contemporary and easily recognisable range, we wanted to make the traditions and the savoir-faire of the Cognac world a wonderful discovery that is accessible to everyone.

歌朗诗干邑系列是我们酒窖大师的最新力作，推出这个系列是为了让消费者更好的体会精品干邑的优雅与传统，完美体现了阿贝卡斯家族所追寻的单一园干邑的风格理念：清新优雅，果香四溢。

调配歌朗诗干邑系列生命之水均来自于阿贝卡斯干邑酒庄的陈年酒窖里，特征是充满了桃子，杏子以及小白花的香气。

歌朗诗干邑系列诠释的是经典简约的现代风格，更贴近广大干邑爱好者，是一款性价比极高的精品酒庄干邑。

DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC

Les Domaines Francis Abécassis sont l'un des producteurs de Cognac les plus récompensés à travers le monde. De San Fransisco à Melbourne, en passant par Londres, Bruxelles ou Paris, les dégustateurs du monde entier sont séduits par la qualité gustative de ces cognacs artisanaux.

The Domaines Francis Ab cassis are one of the most awarded Cognac producers around the world. From San Fransisco to Melbourne, passing by London, Brussels or Paris, the world's tasters are captivated by the gustatory quality of these craft Cognacs.

弗兰西.阿贝卡斯干邑酒庄是世界上获得各项大奖最多的酒庄之一，从旧金山到墨尔本，从伦敦到布鲁塞尔，再到巴黎，全球的专业品酒家们都被阿贝卡斯家族的精品干邑倾倒并赞颂不已。

Les Médailles
Awards

Francis Abécassis et sa fille Elodie.

Accueil du circuit de visite

Visites Tours

Entrez au coeur des Domaines Francis Abécassis et découvrez les secrets de l'élaboration de l'eau-de-vie la plus convoitée du monde. Au fil d'une visite complète de la vigne au verre de Cognac vous voyagerez au sein de notre patrimoine. Parcourez notre vignoble surplombant notre domaine éco-responsable où toutes les étapes de production sont pensées pour limiter leur impact sur l'environnement. Vous y découvrirez ainsi notre savoir-faire et les spécificités de notre terroir.

Au cours de la visite, chaque étape de l'élaboration de nos Single Estate Cognacs vous sera expliquée. Après une balade dans les vignes, vous détaillerez le processus de vinification puis entrerez dans notre distillerie traditionnelle pour comprendre la double distillation charentaise. Pénètrez ensuite dans nos chais pour sentir les eaux-de-vie en cours de vieillissement. Nous vous dévoilerons enfin nos secrets d'assemblage qui permettent de créer nos différents Cognacs.

Bienvenues sur nos terres

Welcome to our estate

参观访问

Enter the heart of Domaines Francis Ab cassis and find out the secrets of the transformation of wine into Cognac. Come and discover our heritage through the complete Single Estate production process, from the vineyards to the glass of Cognac.

Stroll throughout our vineyards overlooking our eco-friendly estate where each production step is carried out with the objective of respecting the environnement. We will share with you the know-how and the specificities of our terroir.

The Estate tour includes stroll through the vineyards, illustrated description of the winemaking process, pedagogic explaination of the distillation process in our own traditional distillery, smell of young eaux-de-vie straight from the barrels in our cellars, and description of the art of blending.

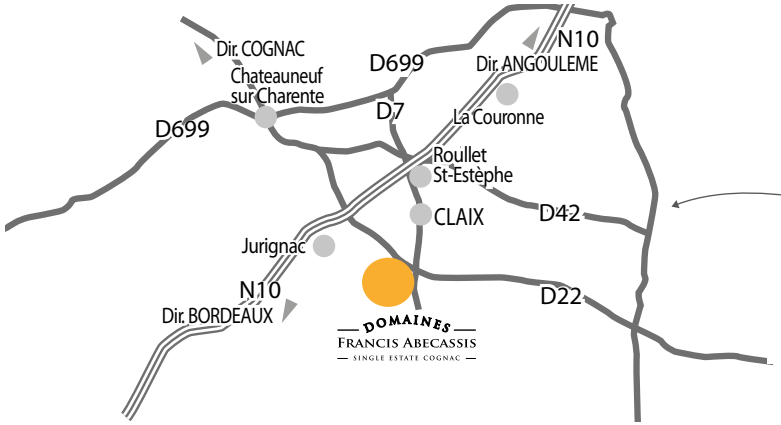
DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC

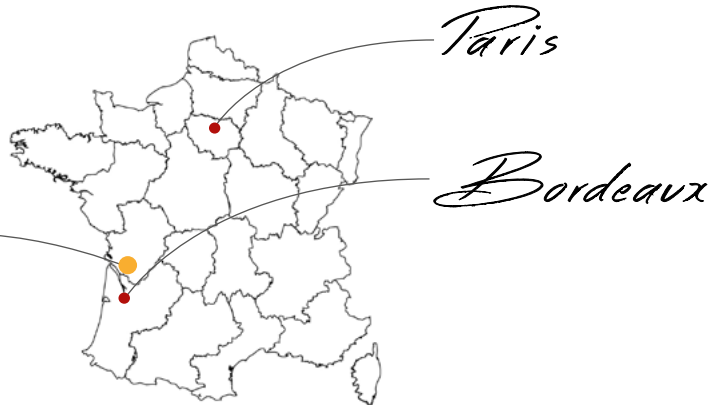
进入弗兰西.阿贝卡斯干邑酒庄的中心位置，找寻葡萄转变成干邑的奥秘，见证品质卓越的单一园干邑诞生的全过程。

漫步在我们的葡萄田里，穿梭于酒庄古老的建筑群里， 您能深刻体会到我们的可持续发展环保理念， 每个生产环节都在尊重环境的前提下完成，我们乐于与您分享我们的专业知识，以及不同风土的特征。

酒庄参观的内容包括：近距离接触葡萄园，在发酵车间聆听葡萄基酒酿造的知识，在传统蒸馏车间里观看蒸馏的过程，在我们的陈年酒窖里闻到橡木桶里年轻的生命之水的香气，还可以学习关于干邑调配艺术的专业讲解。

DOMAINES
FRANCIS ABECASSIS
SINGLE ESTATE COGNAC





Domaines Francis Abécassis
Chez Maillard
1 route du Ménager 16440 Claix
FRANCE
GPS: 45°32'10 N / 0°1'33E
www.abecassis-cognac.com
contact@abk6-cognac.com

Comment nous trouver?
How to find us?

/ABK6cognac

COGNAC LEYRAT
SINGLE ESTATE COGNAC

REVISEUR
COGNAC PETITE CHAMPAGNE

ABK6
COGNAC

GRANDS
DOMAINES
Mis en bouteille aux Domaines French Alternate
COGNAC

SINGLE ESTATE COGNAC