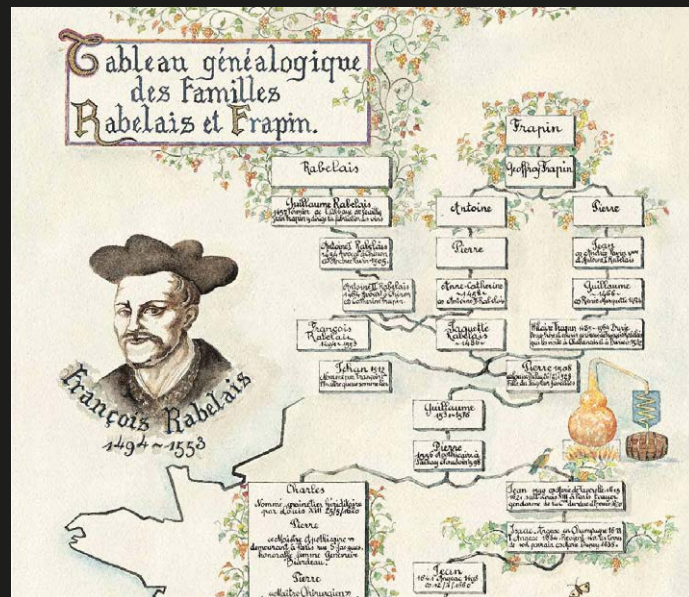


## EINE FAMILIENGESCHICHTE

- Seit 1270: 21 Generationen der Familie Frapin in der Charente, aktiv als Winzer und Destillateure
- 1494: Geburt von François Rabelais, Sohn von Anne-Catherin Frapin und Frankreichs großer Schriftsteller und Humanist
- 1697: Verleihung des Familienwappens durch König Louis XIV.
- 1872: Bau des Château Fontpinot, inmitten eigener Weinberge
- 1892: Gustave Eiffel und sein Team errichten den historischen Weinkeller der Familie Frapin im Château in Segonzac



## EIN AUSSERGEWÖHNLICHES TERROIR

- Familien-Einzellage
- 240 Hektar Weinberge im Herzen der Grande Champagne - 1er Cru de Cognac
- Unsere Cognacs stammen ausschließlich aus Trauben eigener Weinberge
- Rebsorte: Ugni Blanc
- Einziger Erzeuger mit "Château" Appellation in der Grande Champagne

## KNOW-HOW

### DESTILLATION

- Single Destillerie
- Destillation mit der Hefe
- Handwerk





## REIFUNG

- In feuchten Kellern für Harmonie und Geschmeidigkeit
- In trockenen Kellern für Finesse und Eleganz

Feuchter Keller : Cigar Blend XO & VIP XO

Trockener Keller : Château Fontpinot XO & Extra XO



## COCKTAIL TWIST BASIL SMASH

Cognac Frapin 1270 / 5 cl  
Rohrzucker / 2 cl  
Saft einer halben Zitrone  
1 Basilikumblatt

Die Zutaten im Cocktailshaker schütteln, in ein Cocktailglas geben und mit einem Cocktailsieb abseihen.



## FOODPAIRING

- VSOP Tiefgekühlt: Roher Fisch (Thunfisch-Tataki, Seeteufel-Carpaccio)
- Château Fontpinot XO: Fleisch (Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch)
- Extra: Schokoladendessert (Eclair, cremig, Mürbegebäck)

Alle unsere Videos auf YouTube:

[www.youtube.com/@COGNACFRAPIN](https://www.youtube.com/@COGNACFRAPIN)

Alle Fotos / technische Informationen auf:

[google/drive/cognacfrapin](https://google/drive/cognacfrapin)

Folgen Sie uns auf instagram @cognacfrapinofficial und linkedIn

