

*L'Esprit  
du Temps*



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes



*L'Esprit du Temps*



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

C'est en 1906 que naquit notre Domaine. Fruit de 5 générations, il s'étant aujourd'hui sur 40 ha de vignes aux Touches de Périgny dans le cru des Fins Bois. Nous produisons Cognac, Pineau des Charentes, Liqueur, et vins de pays. Nous commercialisons nos produits en France & à l'étranger par un réseau de cavistes et de restaurants proposant à leur clientèles des produits haut de gamme.

## Histoire - Story

More than a century ago, in 1906, our estate came into being. Five generations have fostered the expansion of our Touches de Périgny vineyard, presently spanning 40 hectares in the Fins Bois cru. We produce Cognac, Pineau des Charentes, Liqueur, and wines (vins de pays). Our products are sold in France and abroad by a network of wine merchants and restaurateurs who propose quality products to their customers.

*The Story*



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

Tous nos cognacs sont distillés dans le respect des traditions avec la méthode de la double distillation charentaise. Afin de donner encore plus de bouquet à nos eaux-de-vie, nous pratiquons un débourbage de tous les vins avant fermentation, ce qui nous permet de distiller la lie fine qui se dépose au fond des cuves pendant la fermentation alcoolique. Cette méthode confère à nos cognacs des caractères très aromatiques.

## Secret

*Our entire range of cognacs is distilled respecting the traditional Charentais method of double distillation. In order to infuse our eaux-de-vie with even more "bouquet", we let the wine settle before fermentation, enabling us to distill the lees which rest on the bottom of the vats during alcoholic fermentation. This method bestows our cognac with a very aromatic character.*

*The Secret*



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

Le vieillissement de tous nos cognacs s'effectue en fûts de chêne français du limousin. Les tanins de ce bois si particulier apportent aux eaux-de-vie, aux cours des premières années de vieillissement, des caractères vanillés très agréables. Au fil des années ces goûts et nez d'eaux-de-vie jeunes se transforment en goûts de pruneaux, d'abricots, de boîtes à cigarettes ...

## Temps - Times

The ageing of all of our Cognac takes place in oak barrels originating from the Limousin region of France. After a few years in their casks, the eaux-de-vie become marked by the distinctive wood tannins dotting the Cognac with its pleasant vanilla flavor. The nose and palate of the older Cognacs are enriched with aromas of prunes, apricots, or cigar boxes...

Time



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

Prestige de notre maison, ce COGNAC a été récolté et distillé en 1969 par mon grand-père paternel, puis gardé dans le chai en vieux fût car il faisait référence à une date familiale importante. Cognac à 42%vol destiné aux amateurs. Cognac mûr, avec des arômes délicat. Note de fruits très mûrs avec une finale de rancio. longue persistance en bouche.

### Vieille Fine Fins Bois Millésime

The pride of our estate, this COGNAC was harvested and distilled on the property in 1969 by my paternal grandfather. It has been reserved in our cellars in an old barrel in order to mark an important date in the life of the family. Cognac 42% alcohol by volume, destined for enthusiasts. Mature Cognac, with delicate aromas of very ripe fruits. A finish of Charentais "rancio". Long persistence on the palate.

1969



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

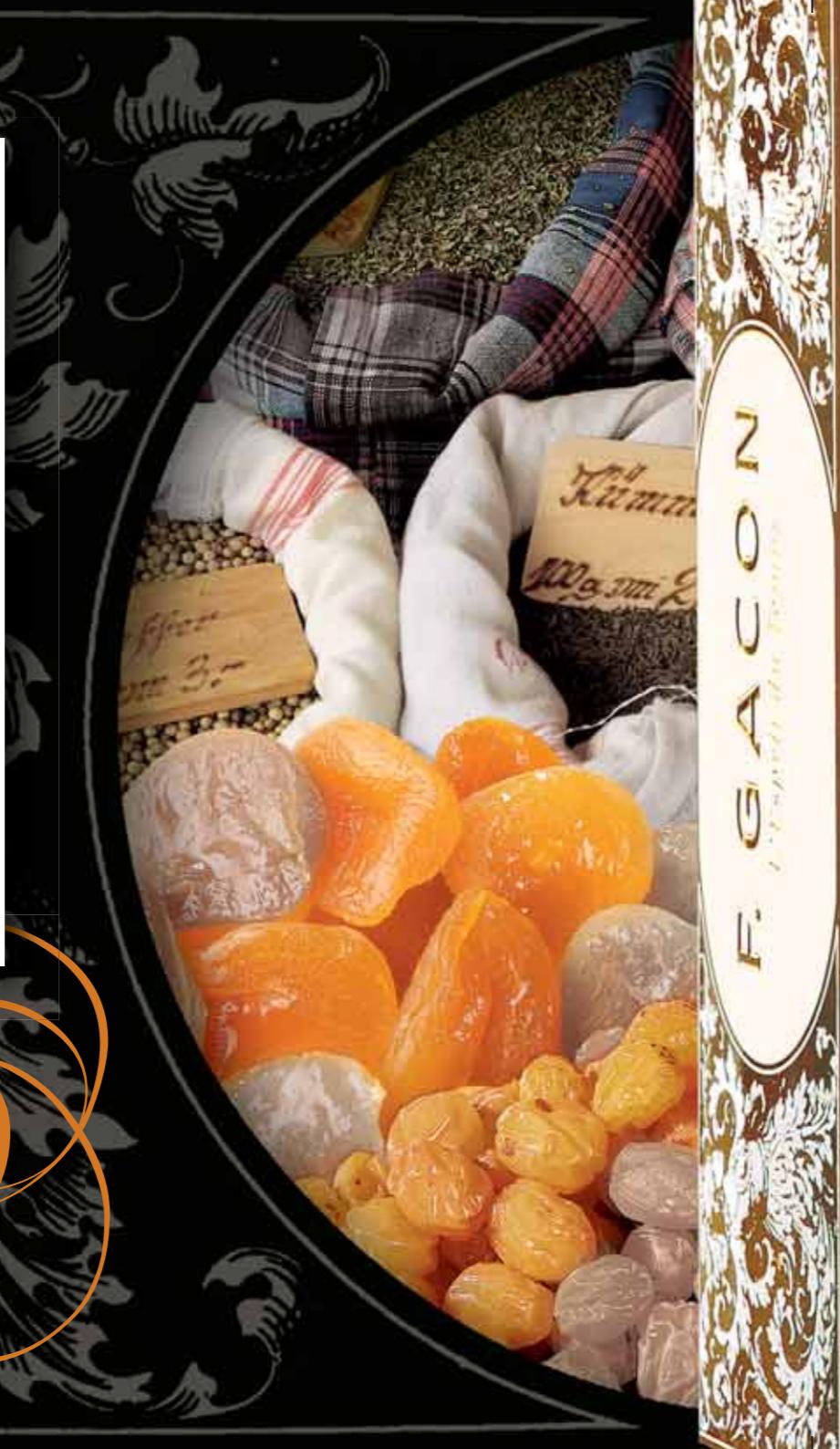
Assemblage de Cognac Grande Champagne vieillis  
en fûts de chêne entre 20 & 30 ans.

Cognac brun doré ; arômes intensifs ou s'entremêlent  
des notes de raisins secs, d'épices et de chocolats.

Développement complexe en bouche, léger rancio,  
finale longue et épicee.

## X.O Grande Fine Champagne

An assembly of Grande Champagne Cognac aged  
in oak barrels for 20 to 30 years, this Cognac is  
golden-brown in color. Its intense aromas express  
notes of raisins, spices, and chocolates. On the  
palate, complex development with slight Charentais  
"rancio", with a long and spicy finale.



F. GACON

COGNAC

X.O

Extra Old

Grande Fine Ch



F. Gacon sas  
17160 Les Touches de Brigny - France  
Produced and bottled in France



F. GACON



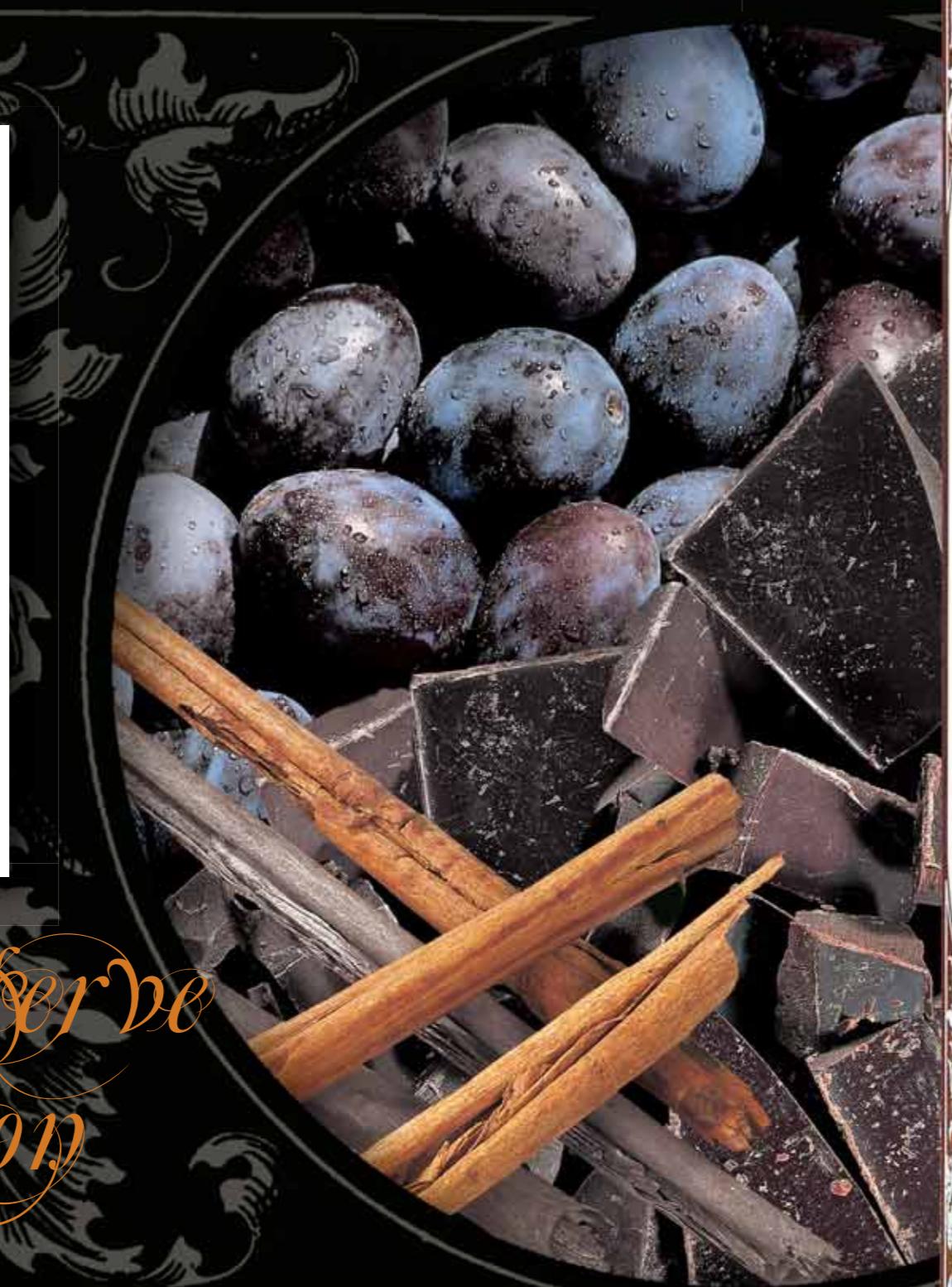
COGNAC  
Pineau des Charentes

Assemblage de Cognac vieillis en fûts de chêne entre 10 et 20 ans. Or aux reflets orangés ; arômes riches d'herbes, de fruits secs (pruneaux, abricots), d'épices. En bouche, note de prune, de phénol, de chocolats, longue persistance finale.

## Vieille Réserve Napoléon

An blend of Cognac aged in oak casks for 10 to 20 years. Golden with orange reflections; aromas rich with herbs, dried fruits (prunes, apricots), and spices. Hints of plum, phenol, chocolates on the palate with long persistence through the finish.

Vieille Réserve  
Napoléon



COGNAC  
Vieille  
Réserve  
Napoléon



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

Assemblage de Cognac vieillis en fûts de chêne entre 6 ans et 10 ans.

Couleur ambre, arôme intense de fruits juteux (abricots, pêches) ; tonalités épicées (cannelle, bois de santal), en bouche évolution délicate vers un goût fruité et suave.

V.S.O.P

*Prestige*

Assemblage of Cognac aged in oak barrels between 6 and 10 years.

Amber color, intense aroma of luscious fruits (apricots, peaches); spicy tones (cinnamon, sandalwood), delicate evolution on the palate towards fruity and suave flavors.

V.S.O.P



COGNAC

V.S.O.P

*Prestige*



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

Assemblage de Cognac vieillis en fûts de chêne entre 2 et 5 ans.

Ambre claire, arôme intense de fruits (prunes, abricots) soutenu par des notes épicées ; chaud et rond en bouche.

V.S  
Premium

Blend of Cognac aged in oak casks for 2 to 5 years.  
Pale amber in color, intense fruit aromas (plums, apricots) sustained by spicy notes; warm and round on the palate.



COGNAC  
V.S  
*Very Special  
Premium*



F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes

### Extra Vieux Pineau Blanc

Pineau de plus de 10 ans d'âge, vieilli exclusivement en fût et tonneau de chêne.

### Pineau des Charentes Privilège

Assemblage de Pineau de 3 à 5 ans d'âge bonifié par un apport de 10 à 15 % de Très Vieux Pineau (plus de 10 ans).

### Pineau des Charentes La Cour des Chevaliers

Assemblage de Pineau de 3 d'âge bonifié bonifié par un apport de 20 % de Pineau de plus de 5 ans.

Pineau  
des Charentes





# L'Esprit du Temps

Domaine F. GACON  
2 rue du Pont de Fer  
17160 Les Touches de Périgny  
FRANCE

[info@cognac-gacon.com](mailto:info@cognac-gacon.com)  
[www.cognac-gacon.com](http://www.cognac-gacon.com)  
Tel.....+33 546 585 327  
Fax.....+33 546 586 382  
Mobile +33 616 687 983

## F. GACON



COGNAC  
Pineau des Charentes