



Delamain
COGNAC



PLÉIADE

MILLÉSIME 1965

ORIGINE

Issu de la récolte de 1965 d'un vignoble de la commune de Verrières, ce cognac a vieilli dans nos chais depuis février 1966. Il a été sélectionné par Jean Delamain, dirigeant de la Maison Delamain et célèbre botaniste et orchidologue – il est à l'origine de la découverte de l'hybride *Dactylorhiza Delamanii*.

FÛT

Ce cognac a été vieilli dans un fût «roux» de 350L fabriqué en chêne, traditionnellement des forêts du Limousin.

« Roux » signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs.

CHAI

Ce fût a été logé dans le Grand Chai et n'a pas été déplacé tout au long de son élevage. Placé dans un recoin, près d'un mur humide, à côté d'une porte, ce cognac a été élevé au gré des courants d'air et des variations climatiques, année par année.

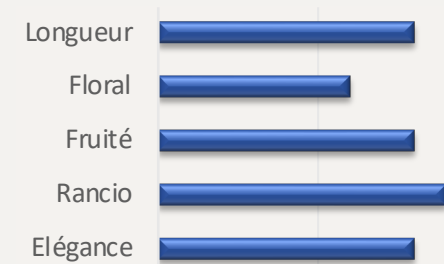
Ce 1965 fait ainsi partie de l'histoire de Delamain, il illustre la philosophie du vieillissement chez Delamain, laisser les éléments et le temps faire leur œuvre.

DAME-JEANNE

Après 50 ans dans un fût de 350L en chêne Français, ce cognac exceptionnel a atteint son apogée en terme de vieillissement, il a donc été transféré en Dame Jeanne de 30L en 2015 afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques uniques.



PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DEGUSTATION DE DOMINIQUE TOUSTEAU

NEZ : notes de cuir, d'épices et d'orange confite

BOUCHE : Une superbe persistance et longueur en bouche qui révèle des arômes de noix, d'abricot et de coing confit

