



Delamain
COGNAC



PLÉIADE

MILLÉSIME 1988- CASK N°241-06

ORIGINE

Ce cognac provient d'une superbe parcelle sur la commune de Bouteville, connu pour son château de la Renaissance avec une vue imprenable sur le vignoble de Grande Champagne mais aussi pour la délicatesse de ses eaux-de-vie. Ce millésime 1988 est la parfaite expression de ce terroir unique.

FÛT

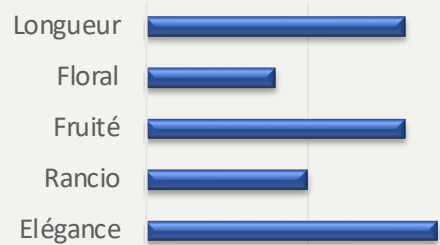
Ce millésime 1988 a été vieilli dans un fût "roux" de 350L fabriqué en chêne provenant traditionnellement des forêts du Tronçais.

"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 de Grande Champagne.

CHAI

Ce fût scellé a vieilli pendant 32 ans au même endroit dans notre chai millésimé. Delamain s'est imposé une procédure imparable pour le contrôle du vieillissement de ses cognacs millésimés en plaçant l'un de ses chais sous le strict contrôle du BNIC. Ce chai est protégé par une grille à double serrure. La clé du Maître de Chai et celle du BNIC sont indispensables pour y entrer. Ce chai situé en bordure de Charente à Jarnac, a un degré d'hygrométrie idéal pour le vieillissement des cognacs.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : abricot, litchi, amandes grillées, cuir et vanille.

BOUCHE : premières notes d'abricot évoluent sur des amandes torréfiées et rancio. Un cognac complexe, élégant et délicat.

PLÉIADE

CRU: Grande Champagne

COMMUNE: Bouteville

MILLÉSIME: 1988 ÂGE: 32 ans

CHAI	FÛT	BOUTEILLE N°
Millésimé	N°241-07	001 / 380

DISTILLATION : sur lies fines
 VIEILLISSEMENT : fût roux de 350L
 ASSEMBLAGE : issu d'un fût unique
 FILTRATION : basse pression
 RÉDUCTION : très lente
 SUCRE/CARAMEL : aucun
 DEGRÉ : 42,5% vol.
 MIS EN BOUTEILLE : Novembre 2020

COLLECTION PLÉNITUDE

Ce millésime 1988 provient d'un magnifique vignoble à Bouteville. Placé sous scellé, dans notre chai millésimé, j'ai conduit son élevage pendant 32 ans. Je vous invite à découvrir son élégance et ses notes de fruits, de noix et ce profond rancio trentenaire.

D. TOUTEAU

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI

