



ESTD 1824
Delamain
COGNAC



PLÉIADE

MILLÉSIME 1991

ORIGINE

Ce Cognac millésimé a su défier et dépasser les limites de son voyage remarquable. Echappant aux fortes gelées printanières qui ont détruit plus de deux tiers de la récolte de 1991, ce cognac a vieilli en deux temps, séjournant dans un premier temps dans un chai sec sur la commune de Verrières, préservant sa force et l'intensité de ses arômes. Il a ensuite été transféré à Jarnac, dans notre chai millésimé pour le conduire à maturité. La combinaison de ces deux chais lui a ainsi permis de développer sa magnifique complexité.

FÛT

Ce millésime 1991 a été vieilli dans un fût "roux" de 350L fabriqué en chêne provenant traditionnellement des forêts du Tronçais.

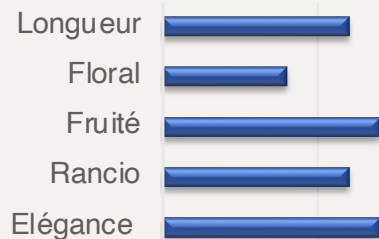
"Roux" signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

CHAI

Initialement élevé dans un chai sec à Verrières, le fût a ensuite été transféré à Jarnac dans notre chai millésimé en 2014, un chai situé en bord de Charente, avec un taux d'hygrométrie idéal pour la suite de son élevage.

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.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : complexe aux notes d'amande, de cuir et de poivre avec une pointe de mangue et une vanille qui se révèle progressivement.

BOUCHE : noix de cajou associée à des arômes de poire mûre et de pâte d'amande.

PLÉIADE

CRU: Grande Champagne

MILLÉSIME : 1991

ÂGE: 30 ans

CHAI	FÛT UNIQUE	BOUTEILLE N°
Millésimé	N°250-2	001 / 355

DISTILLATION : sur lies fines

CHAI : sec

FÛT : chêne, 350L, roux

FILTRATION : basse pression

RÉDUCTION : progressive

SUCRE/CARAMEL : aucun

Degré : 46 vol.

MIS EN BOUTEILLE : Février 2021



COLLECTION PLÉNITUDE

Il y a des rencontres qui marquent une vie, ce millésime 1991 en fait partie. J'ai le plaisir de partager avec vous ce cognac qui me plonge dans des saveurs pâtisseries de poire, de pâte d'amande et de noix de cajou.

D. Touteau

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI

