



ESTD 1824  
**Delamain**  
COGNAC



# PLÉIADE

## MILLÉSIME 1995

### ORIGINE

Ce millésime 1995 est issu du vignoble d'Ambleville, une commune située au sud de la Grande Champagne, premier cru de Cognac. Localisée sur une faille géologique, ce vignoble bénéficie de conditions exceptionnelles, les racines des vignes puisant ainsi leurs ressources au plus profond du sous-sol calcaire.

### FÛT

Ce millésime 1995 a tout d'abord été logé dans un fût « roux » de 350L aux grains larges, provenant 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 de Grande Champagne.

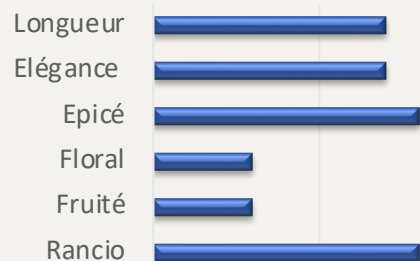
Il a ensuite été transféré dans des fûts aux grains plus fins, fabriqués en chêne des forêts de Tronçais.

### CHAI

Durant ses 20 premières années, ce cognac a vieilli, sous scellé, dans un chai très humide à Ambleville. Ces conditions de vieillissement ont ainsi permis une réduction naturelle optimale. Il a ensuite été transféré dans notre chai millésimé à Jarnac.

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 :** Notes poivrées, épicées révélant des arômes de chocolat et des notes beurrées.

**BOUCHE :** Epices mêlées de notes de cuir, de café, de réglisse et de cerise guin (très mûres).

### PLÉIADE

CRU : Grande Champagne

COMMUNE : Ambleville

MILLESIME : 1995 AGE: 26 ans

CHAI	FÛT UNIQUE	BOUTEILLE N°
Millésimé	N° 252-02	001 / 460

DISTILLATION : sur lies fines

CHAI : humide

FÛT : chêne, 350L, roux

FILTRATION : basse pression

RÉDUCTION : naturelle

SUCRE/CARAMEL : aucun

DEGRÉ : 42,5% vol.

MIS EN BOUTEILLE : Janvier 2021



COLLECTION RÉVÉLATION

*L'origine de ce cognac, son millésime, son élevage et sa réduction naturelle lui ont conféré un profil aromatique rond et puissant. Découvrez ses arômes épicés, un soupçon chocolaté et ses notes de rancio.*

*D. TOUTEAU*

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI

