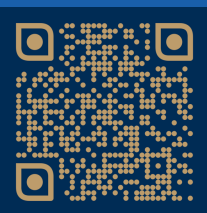


ESTD 1824

Delamain
COGNAC

PLÉIADE

SINGLE VINEYARD BONNEUIL

ORIGINE

Ce très vieux cognac provient d'un vignoble situé sur une colline qui surplombe le petit village de Bonneuil. Ce village vieux de 3 millénaires et dont le nom d'origine latine signifie « belle clairière » se trouve dans une vallée de la Grande Champagne, le premier cru de Cognac.

FÛT

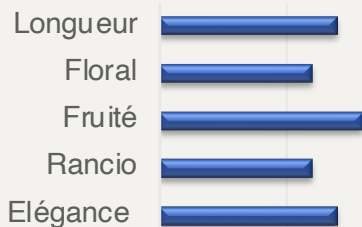
Ce cognac a été vieilli dans un fût « roux » de 350L fabriqué en chêne, aux grains plutôt fins. « Roux » signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

CHAIS

Ce fût était logé dans un de nos plus petits chais, situé dans l'ancienne Maison du Prieur de Jarnac. Ce lieu est devenu l'icône de la maison avec sa crypte voutée du XIII siècle. Sa façade est exposée plein sud, elle possède deux petites fenêtres ogivales étroites qui tamisent la lumière. Les épais murs en moellons et pierres de taille proviennent du sous-sol calcaire de notre région, ils régulent au mieux la température et l'humidité.

Grâce à son origine et ses conditions de vieillissement, ce cognac a naturellement acquis le style Delamain. Il a été sélectionné afin de dévoiler sa belle personnalité au sein de la Pléiade.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : fleurs de vigne, pêche, confiture d'abricot.

BOUCHE : progressive et épicée révélant des notes de gingembre et de poivre.

PLÉIADE

CRU: Grande Champagne

COMMUNE: Bonneuil

ÂGE: Très vieux

CHAI	FÛT N°	BOUTEILLE N°
Maison du Prieur	670-02	001 / 470

DISTILLATION : sur lies

CHAI: tempéré, exposé sud

FÛT : chêne, 350L, roux

FILTRATION : basse pression

RÉDUCTION : progressive

SUCRE/CARAMEL : aucun

DEGRÉ : 45% vol.

MIS EN BOUTEILLE : Février 2021

COLLECTION RÉVÉLATION

J'avais envisagé un tout autre destin pour ce cognac. Il s'est révélé exceptionnel, et nous vous le présentons avec son caractère original, profond et opulent. Découvrez ses notes savoureuses de fruits d'été et d'épices.

D. TOUTEAU

DOMINIQUE TOUTEAU, MÂÎTRE DE CHAI

