Lot 74 Grande Champagne





Grande Champagne - 48.7 % vol. - 571 Bouteilles

Note : Pas noté
Poser une question sur ce produit

Description du produit

BRUT DE FÛT

Ce Cognac de Grande Champagne vieilli en fût de Chêne du Limousin dans nos chais, a été selectionné par le maître de chai pour sa finesse aromatique, son parfait équilibre, et surtout pour le plaisir gustatif procuré.

Notes de dégustation

Nez : Après quelques minutes au verre ce très vieux Cognac nous livre ses trésors olfactifs.

Une multiplicité de notes harmonieuses où des premiers nez de fumaison et de torréfaction apparaissent, ouvrant ensuite sur des notes subtiles de fleurs blanches, d'iris et de tabac blond.

Des notes secondaires de fenouil, de poivre de Sichuan, de réglisse, d'orange confites et de fruits exotiques complètent harmonieusement les premiers temps de la dégustation.

Bouche : fraîche, ronde et onctueuse, offrant des saveurs de gâteau anglais, d'abricots confits et d'amande

Finale : longue et complexe, cacaotée avec une finale de porto vintage.

Non filtré au froid - Couleur naturel.

Crus

Grande Champagne

Édition limitée:

571 Bouteilles

VIEILLISSEMENT

Fût de chêne Français du Limousin N° 0278

Mise en bouteilles 2024

48.7 % vol.