

Château de Montifaud

DEPUIS 1866

Cognac XO 30 Years Old Réserve de la Famille



CÉPAGE: Ugni Blanc, Folle blanc

SOL: Processus de culture durable, sol calcaire de Petite Champagne (calcaire).

VINIFICATION / ELEVAGE

contrôles de maturité; les raisins sont pressés dans les 30 minutes suivant la récolte pour éviter l'oxydation. Presses pneumatiques de 50 hl pour remplir rapidement et réduire l'oxydation. C'est la manière la plus douce de presser les raisins et de respecter leur qualité. Contrôle des températures de fermentation (maximum 26 ° pour garder tous les arômes), puis stockage du vin sur lies pour une conservation optimale sans ajout de sulfites. Le vin blanc est distillé très lentement avec beaucoup de lies; il développe également la rondeur et concentre le caractère floral du cognac. La «coupe» se fait uniquement par dégustation. Vieilli en fûts de «roux» puis en «vieux» fûts (chêne français du Limousin) pendant de nombreuses années dans nos caves. Lent (5% vol tous les 6 mois) avec notre procédé très spécial. Filtration très douce pour conserver un maximum de saveurs et d'arômes.

DÉGUSTATION

Bien plus ancienne que ne le demande la réglementation, ce cognac extra vieux vous ouvrira les portes de notre «cave paradisiaque» où nous conservons nos plus vieux cognacs.

Oeil: couleur cuivre

Nez: arômes exceptionnels: nuances très complexes de fleurs sèches et de fruits secs. Des notes de noix et d'épices.

Bouche: tanins très doux avec une longueur étonnante et moelleuse en bouche.

GRAPE VARIETY: Ugni Blanc, Folle blanc

SOIL: sustainable growing process, Petite Champagne chalky soil (limestone).

VINIFICATION / AGEING

maturity controls; grapes are pressed within 30 minutes after picking up to avoid oxidation. Pneumatic presses of 50hls to fill quickly and reduce oxidation. This is the softest way to press grapes and respect their quality. Fermentation temperatures control (maximum 26° to keep all aromas), and then wine storage on the lees for optimum conservation without sulfites addition. The white wine is distilled with lots of lees very slowly; it also develops roundness and concentrates the floral character of the cognac. The 'cut' is only done by tasting. Aged in 'roux' casks and then in 'old' casks (French Limousin oak) for many years in our cellars. Slow (5%vol every 6 months) with our very special process. Very soft filtration to preserve a maximum of flavors and aromas.

TASTING

Much older than the regulation asks, this extra old cognac will open you the doors of our "paradise cellar" where we keep our oldest cognacs.

Eye: copper colour

Nose: outstanding aromas : very complex nuances of dry flowers and dry fruits. Hints of nuts and spices.

Mouth: Very soft tannins with an amazing and mellow length on the palate.