

L50

COGNAC

Petite Champagne

APPELLATION COGNAC PETITE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

"Un cognac d'exception"

SAVOIR FAIRE

Cépage: Ugni-blanc principalement

Vignoble & Terroir: Culture raisonnée du vignoble, sol calcaire typique du cru de Petite Champagne

Récolte: Contrôle de maturité; les raisins sont pressés dans les 30 minutes après la récolte pour éviter toute oxydation et ainsi préserver une qualité optimale.

Pressurage: 3 pressoirs pneumatiques de petite contenance (50hl) et 1 pressoir de 110 hls, pour un remplissage rapide sans risque d'oxydation

Fermentation: Contrôle des températures de fermentation (maximum 24°C pour conserver tous les arômes), et stockage des vins sur lies pour une conservation parfaite sans ajout de SO2

Distillation artisanale: Le vin blanc est distillé avec beaucoup de lies très lentement; il développe ainsi toute sa rondeur et concentre le caractère floral de nos cognacs. La "coupe" est faite à la dégustation uniquement

Vieillessement: Cet assemblage a vieilli en fûts "roux" puis de nombreuses années en vieux fûts (chêne français du Limousin) dans notre chai paradis

Réduction: Naturelle jusqu'à 50%, puis très lente jusqu'à 40% grâce à un processus unique

Filtration: Très douce pour préserver un maximum d'arômes

Mise en bouteille: A la main au domaine.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe très cuivrée. Un cognac qui a presque atteint sa **plénitude**. Arômes de **noix, de boîte à cigares et notes épicées**. Très **délicat, rond et complexe** avec un "rancio" exceptionnel typique des **très très vieux cognac**.

Sa longueur en bouche est incroyable.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Un **cognac d'exception** pour un homme d'exception, Louis Vallet (4ème génération), qui a lancé la vente en bouteilles au Château Montifaud. Le L50 est un **assemblage rare** de très vieux cognacs et constitue l'une de nos **plus prestigieuses qualités de cognac**. Le **premier cognac distillé par Louis Vallet** a été sélectionné pour faire partie de cet assemblage. Déguster ce **précieux trésor** vous ramènera dans le passé à la rencontre de toutes les générations de **la famille Vallet**...

Château
de
Montifaud

DEPUIS 1866

HISTOIRE

Indépendants et propriétaires depuis 1866, la **Famille VALLET** est fière de ses origines et s'appuie sur **plusieurs générations d'expérience** (+150 ans) et de **savoir-faire** pour sublimer ses terroirs en élaborant des **spiritueux Haute-Couture**.

Riche de leur histoire, Laurent et Elodie Vallet représentent la **6ème génération** et sont les fervents détenteurs d'une histoire **singulière et authentique**. Château Montifaud, c'est aujourd'hui un vignoble s'étendant sur près de 150 hectares, implanté sur des terroirs d'exception (**Petite et Grande Champagne**), une production entièrement contrôlée de la vigne jusqu'à la mise en bouteilles.

SPÉCIALISTE DE LA
PETITE CHAMPAGNE

Famille Vallet



TYPE DE BOUTEILLE:
'BULLEE SOUFFLEE BOUCHE' 70CL
40% VOL