

# VSOP COGNAC

*Petite Champagne*

APPELLATION COGNAC PETITE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE  
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

*"Un plaisir de chaque instant"*

## 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 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 SO<sub>2</sub>

**Distillation artisanale :** Le vin blanc est distillé avec des lies fines 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 4 à 8 mois en fûts neufs puis de nombreuses années en fûts "roux" (chêne français du Limousin) dans nos propres chais

**Réduction:** Lente (max. 5 degrés tous les 2/3 mois maximum) grâce à un processus unique

**Filtration:** Très douce pour préserver un maximum d'arômes

**Mise en bouteille:** Au domaine

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ce VSOP est le **best-seller de la gamme Château Montifaud**. Robe dorée, un **équilibre parfait**, une belle structure et déjà une **grande longueur en bouche**. Beaucoup de **finesse**, des notes de fleur de vigne avec une évolution vers des notes de fleurs séchées. Ce VSOP est aussi **fruité** (poire, abricot), très rond, moelleux et souple en bouche.

## SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Pas de conseils particuliers pour appréciez toute la rondeur de ce cognac: **un plaisir à tout instant !**

Catherine aime aussi associer ce VSOP avec des noix de St Jacques sur son lit d'endives à la crème.

## COCKTAIL PAR LAURENT VALLET

Placer 1 cuillère à café de cassonade, 10 feuilles de menthe fraîche et ¼ de citron coupé en dés dans un verre. Piler sans broyer et ajouter les glaçons, 4cl de Cognac, 2 cl de jus de citron et 2cl d'eau gazeuse. Mélanger à la cuillère et servir avec une paille.

SARL CHATEAU MONTIFAUD - 36, route d'Archiac - 17520 Jarnac-Champagne - France - Tel. +33 (0)5 46 49 50 77 - vallet@chateau-montifaud.com

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 fervent 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: 'ARIANE' 70CL  
40%VOL