FICHE TECHNIQUE

COGNAC GRANDE-CHAMPAGNE

Cette eau-de-vie de 50 ans, distillée en 1973, issue d'un des plus prestigieux vignoble de 1er Cru de Cognac en Grande Champagne, est à l'apogée de son vieillissement .

Âge moyen des vignes : 35/50 ans
Type de sols : Argilo-calcaire
Encépagement : 100 % Ugni Blanc
Type de distillation : double distillation sur lie, avec alambic Charentais de 18 hl
Élevage en barriques de chêne de la forêt de Tronçais

EXTRA VIEUX ***(mis en bouteille en septembre 2023)***
Production : 100 bouteilles numérotées
Conditionnement en coffret bois individuel

Splendide robe ambrée.
Superbe nez, pur et riche, d'une folle complexité, écorces d'agrumes, orangettes, angélique, kumquat, abricot confit, mirabelle, pomme au four, herbes aromatiques (Chartreuse), cannelle et caramel blond.
La bouche est tendre, onctueuse et enveloppante, dominée par les fruits confits, les épices douces et un boisé luxueux.
La finale, interminable sur les notes d'agrumes et d'épices, propose une similitude troublante avec un vieux Sauternes.
Extraordinaire eau-de-vie, un moment d'histoire !

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker
1, Roÿ F-33190 PONDAURAT
Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35
contact@copelwines.com - www.copelwines.com