



DEPUIS 1859

MAXIME TRIJOL

COGNAC



COGNAC
MAXIME TRIJOL

VINTAGE
1986
MILLÉSIME

FINS BOIS
Appellation Cognac Fins Bois Contrôlée

*Character: double distillation
of white wine*

Dist. Cask No: 694-695

Number of bottles: 490

This bottle is numbered: 182

Bottled on: 07.02.2016

COGNAC MAXIME TRIJOL
17700 DE MARTEL, FRANCE
PRODUCE OF FRANCE

MILLÉSIME

1986

MILLÉSIME — 1986

QU'EST-CE QU'UN COGNAC MILLÉSIMÉ?

Commercialiser un millésime signifie que nous devons être en accord avec certaines règles très strictes en terme de contrôle qualité.

- Le cognac doit avoir vieilli dans des chais généraux d'état (ORECO) ou dans des chais spécifiques à millésimes, dans lesquels nous ne pouvons entrer sans être accompagnés par un représentant du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC).
- Si on utilise un chai spécifique aux « millésimes » toutes les opérations à effectuer sur les cognacs (prise d'échantillons, assemblage de lots...) doivent être effectuées en présence de ce représentant.

Quand un cognac est millésimé, le consommateur peut être sûr que le produit est issu à 100% de cognac dont l'âge est mentionné sur la bouteille. En dépit de cette procédure compliquée, qui doit être scrupuleusement appliquée, nous avons choisi de permettre à nos clients de jouer de certains lots exceptionnels que nous avons méticuleusement sélectionnés.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe ambrée et vieil or avec des reflets dorés et cuivrés. Brillante et limpide. Le nez est délicat. Le montant est complexe et dynamique. Les premières notes montantes sont celle d'amande, puis florales tel que le lys. L'évolution du nez après agitation s'oriente vers des notes associées à la vanille du vois qui conduisent vers un rancio noble. Notes de cuir ou de boîte à cigare. L'attaque est souple. Les notes aromatiques sont tout d'abord florales (fleurs blanches) puis plus suaves (notes de miel d'acacia) et enfin épicée (noisette). Par la suite on peut ressentir les notes de rancio qui tapissent le palais sans excès, appuyé par la vanille du bois et de ses tanins souples et fondus. Bonne persistance organoleptique et une structure équilibrée. Ce millésime est riche. Les notes florales évoluent vers les notes d'iris sans oublier les notes du lys et du poirier qui sont marqueurs de Beau Cognac concentré de saveurs gourmandes. Pour celui-ci, les tanins sont fondus et laissent s'exprimer un rancio subtilement accompagné de notes de vanille du bois.

DÉGUSTATION

À déguster sec à environ 20°C.

ALCOOL : 40% Vol
VOLUME : 70 cl & 75 cl avec coffret bois.
Selon stock disponible.

