



DEPUIS 1859

# MAXIME TRIJOL

COGNAC



MILLÉSIME

1990

# MILLÉSIME — 1990

## 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 jouir de certains lots exceptionnels que nous avons méticuleusement sélectionnés.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe jaune d'or/vieil or, reflet orangé.  
Vicosité soutenue par des larmes distinctes.

Du montant, avec une fraîcheur délicate de menthe accompagnée de notes de fruits frais et confits ainsi qu'une touche de vanille. Un boisé et rancio délicat participent à cette finesse aromatique propre aux eau-de vies issues des Champagnes. Cet ensemble se distingue par son élégance et son équilibre.

Attaque douce et souple , la complexité aromatique est fidèle au nez, L'amplitude s'estompe sur une finale longue confortant cette élégance, rondeur et subtilité caractéristiques des Petites et Grandes Champagnes.

## DÉGUSTATION

À déguster sec à environ 20°C.

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

