



MAXIME TRIJOL
COGNAC



MILLÉSIME

1991

MILLÉSIME — 1991

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 orangée, limpide, viscosité marquée par la présence d'une couronne de larmes bien distinctes.

Au nez, belle harmonie de notes florales, de fruits cuits, de griotte et d'épices mêlées à un boisé et rancio suffisamment fondus pour contribuer à un ensemble équilibré.

On ressent de la suavité dès l'attaque en bouche, que l'on retrouve en milieu de bouche avec les arômes décelés au nez. La finale longue et bien structurée s'allie à l'impression de rondeur et de finesse qui se dégage de cette belle eau-de-vie

DÉGUSTATION

À déguster sec à environ 20°C.

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

