



DEPUIS 1859

MAXIME TRIJOL

COGNAC



MILLÉSIME

1970

MILLÉSIME — 1970

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 cuivrée tirant sur l'acajou, reflets dorés .
Viscosité soulignée par des jambes persistantes

Un montant tout en douceur libérant de délicates fragrances florales , des arômes de fruits secs. Le boisé et le rancio sont tout en nuances.

Cet ensemble de notes aromatiques révèle une belle harmonie.

L'attaque est discrète, le milieu de bouche révèle la délicatesse des arômes.

DÉGUSTATION

À déguster sec à environ 20°C.

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

