FAMILLE
DEPUIS 1859

MAXIME TRIJOL

COGNAC

GRANDE CHAMPAGNE

XO

GRANDE CHAMPAGNE

XO

CES COGNACS SONT ISSUS À 100% DU PREMIER CRU DE LA RÉGION DE COGNAC, LA GRANDE CHAMPAGNE.

CÉPAGE

Ugni Blanc principalement.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés mécaniquement, foulés et pressés (entre septembre et octobre).
Utilisation de levures sélectionnées et contrôle quotidien de la fermentation.
Les jus fermentent sans addition de dioxyde de soufre. Le vin reste sur lies (nécessaire pour le développement du bouquet du Cognac).
La distillation peut commencer une fois la fermentation alcoolique terminée et peut durer au plus tard jusqu'au 31 mars qui suit la récolte (règle de l'AOC).

DISTILLATION

Le vin se transforme en Cognac selon un procédé immuable : la double distillation (méthode charentaise en 2 chauffes, dans l'alambic traditionnel de la région).

VIEILLISSEMENT

En fût de chêne selon la réglementation en vigueur, principalement de la forêt du Limousin.

ÂGE DE NOS COGNACS

Nos cognacs sont issus d'un assemblage de plusieurs lots d'années différentes. Pour sûr, notre stratégie est de vieillir nos cognacs beaucoup plus longtemps que le minimum exigé par la réglementation. Ceci est d'autant plus important pour les eaux-de-vie issues de Grande Champagne qui nécessitent un vieillissement en fût plus long afin d'atteindre leur pleine maturité.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe topaze avec des reflets jaune d'or.
Un cognac à la fois ample et délicat, puissant et fin. Notes de réglisse, de vanille et de bois de cèdre. Riche en bouche, souple et opulent avec des arômes de fruits secs, de bois et un rancio déjà bien présent. Très bonne longueur en bouche avec une finale douce et délicate.

DÉGUSTATION

Pur, à température d'environ 20 à 25°C.
À découvrir au nez dans un premier temps pour découvrir toute la puissance, la finesse et la subtilité du premier cru du cognac, puis à déguster par petites gorgées en le « mâchant » soigneusement avant de l'avaler.

ALCOOL : 40%Vol
VOLUME : 20 cl, 70 cl avec étui ou coffret bois & 75 cl avec étui