

  
FAMILLE  
DEPUIS 1859  
MAXIME TRIJOL  
COGNAC



GRAND CLASSIQUE

---

XO SÉLECTION

# GRAND CLASSIQUE

---

# XO SÉLECTION

COGNAC RÉSULTANT DE L'ASSEMBLAGE HARMONIEUX DE PLUSIEURS CRUS  
DE LA RÉGION DE COGNAC.

## 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).

## VIELLISSEMENT

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.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe ambré- acajou avec des reflets dorés et cuivrés. Belle brillance.

Le montant est souple avec des notes florales (iris, jasmins) et épicées (noisette, vanille du bois). L'attaque est souple, soyeuse et voluptueuse.

Les notes aromatiques sont intenses et rondes (florale, fruit marmelade, évolution bois fondus racis de qualité). Très beau produit noble, séduisant et riche en saveurs. Équilibré avec une belle persistance aromatique.

## DÉGUSTATION

A déguster après le repas à 20°C, 25°C ou sur glace avant le repas. A découvrir au nez dans un premier temps pour deviner toute la complexité aromatique issue de l'assemblage des différents crus, puis prendre une petite gorgée et la faire tourner doucement en bouche avant de l'avaler.

ALCOOL : 40%Vol  
VOLUME : 70 cl & 75 cl

