FAMILLE
DEPUIS 1859

MAXIME TRIJOL

COGNAC

GRAND CLASSIQUE

VSOP SUPERIEUR

GRAND CLASSIQUE

VSOP SUPERIEUR

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).

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.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe ambrée avec des reflets or.
Nez complexe et fondu, l'équilibre en bouche est velouté, avec des saveurs de noisette et de fruits secs. La texture est riche et harmonieuse.

DÉGUSTATION

Sur glace ou pur, à température d'environ 20 à 25°C. À découvrir au nez dans un premier temps pour deviner toute la complexité aromatique issue de l'assemblage des différents crus, puis prendre un petite gorgée et la faire tourner doucement en bouche avant de l'avaler.

ALCOOL : 40%Vol
VOLUME : 70 cl ou 70 cl avec 2 verres