



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 jaune d'or avec une nuance acajou. Des notes boisées et vanillées très présentes et souples.

La senteur florale est proche de celle du narcisse et du jasmin.

De délicates odeurs de tabac blond et de boîte à cigare auxquelles viennent se mêler des notes épicées proche de la noix de muscade.

Une grande structure, riche en notes boisées au palais possédant une harmonie parfaite entre les saveurs et les arômes.

Ce cognac possède une finale très longue. Ce millésime met en valeur la complexité du bois de chêne de France pour le cru de Fins Bois.

DÉGUSTATION

À déguster pur à 20°C, 25°C.

ALCOOL : 40% Vol

VOLUME : 70 cl avec coffret bois.

Selon stock disponible.

