



FAMILLE
DEPUIS 1859

MAXIME TRIJOL

COGNAC



MILLÉSIME

1975

MILLÉSIME — 1975

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 ambre et ocre avec des reflets dorés d'acajou. Un premier nez rond et complexe. Des notes florales (tilleul, narcisse) s'expriment et sont portées par de belles notes épicées, de vanille et de bois de cèdre.

L'évolution aromatique s'ouvre vers des notes de fruits secs (amande, noix) et vers des notes florales tel que l'œillet et la violette. Une finale typée boîte à cigare. Ce millésime possède une très belle structure. Un cognac délicat en attaque.

Des notes de fruits blancs (poire), florales (iris, lys) sont nettes. Notes vanilles, souples.

Une très belle persistance aromatique...

Un excellent millésime !

DÉGUSTATION

À déguster sec à environ 20°C.

ALCOOL : 40% Vol

VOLUME : 70 cl avec coffret bois.

Selon stock disponible.

