



DEPUIS 1859

MAXIME TRIJOL

COGNAC



MAXIME TRIJOL
COGNAC

VINTAGE
1977
MILLÉSIME

GRANDE CHAMPAGNE
Appellation Cognac-Grande Champagne Contrôlée
PREMIER CRU

Cask Code N° 74-081
Number of bottles : 490
The bottle is numbered : 138
Bottled on : 21.02.2017

MAXIME TRIJOL & C^o
17330 ST MARTIN D'ENDE
FRANCE
PRODUCT OF FRANCE

MILLÉSIME

1977

MILLÉSIME — 1977

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 brillante et claire, couleur acajou aux reflets cuivrés et dorés. Le nez est floral. Les premières notes aromatiques sont florales (litchi, figue, rose) puis épicées (clou de girofle, chocolat) portées par un bois fondu et intégrées avec finesse. L'évolution est épicée avec des saveurs fruitées et florales subtilement présentes.

La dégustation est très complexe et séduisante. Pour terminer le rancio s'exprime sans excès. Ce millésime est très riche et complexe.

L'illustration de la noblesse s'accompagne d'une fraîcheur de sa jeunesse d'antan. La dégustation est riche en saveurs et en douceur.

DÉGUSTATION

À déguster sec à environ 20°C.

ALCOOL : 40%Vol

VOLUME : 70 cl & 75 cl avec coffret bois.

Selon stock disponible.

