

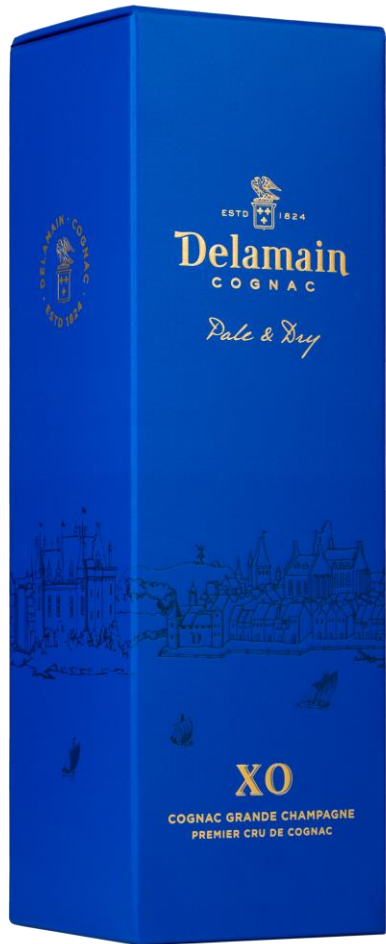
DELAMAIN PALE & DRY XO (70 cl)

TERROIR : Grande Champagne

AGE : XO (Extra-Old)

DEGRÉ : 42% vol.

Aucun ajout de sucre ou de couleur



UNE GRANDE ÉLÉGANCE

- **UN NOM MARQUÉ PAR UN FORT ENGAGEMENT** dans l'élaboration du cognac, sans ajout de sucre et de colorant, vieilli en fût roux, pour un goût plus fruité et moins marqué par le bois
- **UNE RÉFÉRENCE DIRECTE À UNE COULEUR CLAIRE ET LÉGÈRE** "Pale" pour cette couleur diaphane, naturellement claire et "Dry" pour cette délicieuse fin de bouche nette
- **UN CLASSIQUE MODERNE CRÉÉ EN 1920** inspiré par un désir de pureté, d'excellence et de respect de la nature, un cognac (et des principes) qui incarnent le style de la Maison Delamain
- **UN HOMMAGE à JACQUES & ROBERT DELMAIN**, les créateurs du Pale & Dry XO et à leur volonté d'atteindre la plus pure expression du noble terroir de la Grande Champagne

UNE ELABORATION DANS LE RESPECT DU TEMPS ET DE LA NATURE

- **UN ASSEMBLAGE D'EAUX-DE-VIE DE GRANDE CHAMPAGNE**, incluant celles issues de La Rambaudie, le vignoble cultivé par Delamain
- **UN LENT CHEMINEMENT DANS LES CHAIS** d'abord dans les chais humides de Vinade, sur les bords de Charente, puis un transfert dans les chais ancestraux de Jarnac
- **UN ASSEMBLAGE ET UNE PÉRIODE DE RÉDUCTION NATURELLE** au sein d'un chai humide semi-enterré permettant à l'assemblage d'atteindre son harmonie optimale
- **UNE RÉDUCTION FINALE LIMITÉE À 42%** grâce aux faibles (eaux-de-vie à 15% vol.) pour ne pas heurter les fragiles eaux-de-vie tout en intensifiant leur profil aromatique
- **SANS AJOUT DE SUCRE OU DE CAMEL** dans l'héritage du profil « Pale », reflétant la pureté, l'authenticité et la finesse du vieillissement en fût de chêne français, occasionnant de légère variation de couleurs, exprimant l'artisanat et la pureté du produit

UNE ÉVOLUTION VERS UN PACKAGING ÉCOCONÇU

- **UNE BOUTEILLE 70CL AU POIDS RÉDUIT** grâce à une épaisseur de verre optimisée
- **UN RETOUR A L'ÉTUI** produit en France et fabriqué avec un carton compacté (livré à plat) pour un gain de volume et de poids

UNE IDENTITE AFFIRMÉE

- **UNE ÉTIQUETTE ÉLÉGANTE**, faisant ressortir les spécificités XO exclusivement issu du Premier Cru
- **UN VISUEL DISTINCTIF SUR ÉTAGÈRES** aligné avec le bleu Delamain pour maximiser l'impact et la cohérence de gamme

NOTES DE DÉGUSTATION

[AROMES] intense avec des notes parfumées d'abricot, d'agrumes et de vanille, accompagné d'une intensité exquise.

[EN BOUCHE] léger et délicat, évoluant sur les fruits avec une longueur et une élégance inimitable.

[STYLE] Intense et parfaitement équilibré

COMMENT APPRÉCIER LE PALE & DRY XO

- **À TEMPÉRATURE AMBIANTE**, dans un verre tulipe permettant de lentement révéler ses arômes subtils
- **GIVRÉ**, pour une expérience de dégustation surprenante mais intense
- **EN PAIRING** avec un carpaccio de truite, un dessert au chocolat ou un comté très affiné

