



Delamain
COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE

Delamain 1966

Cognac Grande Champagne millésimé de 50 ans

Issu de la vendange de 1966, ce Cognac provient d'un vignoble situé à Saint-Fort-sur-le-Né dans le premier cru de Cognac: la Grande Champagne. Il a été distillé par un propriétaire bouilleur de cru puis a vieilli dans le chai "millésimé" de Delamain pendant 50 ans dans des fûts « roux » de chêne du Limousin de 350 litres avant d'être mis en bouteille en 2016.

Le Delamain 1966 est disponible en quantité très limitée avec seulement 220 bouteilles disponibles pour le monde.

Cette très vieille Grande Champagne se distingue au nez par la puissance de notes d'oranges confites, de fleurs aux arômes puissants, d'épices et de rancio cinquantenaire.

En bouche ce Delamain 1966 a toutes les caractéristiques des plus belles Grandes Champagnes de cet âge, la puissance, la finale torréfiée et une très belle persistance en bouche.

Ce Cognac est une référence en termes d'âge et de qualité et est destiné aux connaisseurs et amateurs de vieilles Grandes Champagnes de caractère.

Si la véracité des millésimes est garantie par le BNIC, la qualité exceptionnelle de ces vieux Cognacs, elle, est garantie par la signature de la Maison Delamain.

Le Delamain 1966 est disponible en bouteille cognaçaise lourde, avec un décor argent platine. Il est présenté dans un élégant coffret en bois bleu marine métallisé. Toutes les informations concernant: le village d'origine, l'année de la mise en bouteille, le numéro de la bouteille et l'âge du Cognac figurent sur l'étiquette principale.

220 bouteilles disponibles

70cl, 40% vol.