



MALAVILLE

Fût N°706-1
492 bouteilles

COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE
PREMIER CRU DE COGNAC
49% VOL. - 50CL

Depuis près de deux siècles, les Delamain proposent des vieux cognacs provenant exclusivement de la Grande Champagne, le premier et meilleur cru de Cognac. La maison a su préserver une approche qualitative exigeante et un style élégant qui lui ont valu le respect des connaisseurs du monde entier.

Dominique Touteau, le Maître de chai, a sélectionné le fût de cognac N° 706-1 dans un de nos chais historiques de Jarnac, pour les grands amateurs belges de spiritueux. Ce cognac est issu d'un vignoble situé à Malaville, un terroir reconnu pour la qualité et la richesse des eaux-de-vie qui y sont produites.

Après un long vieillissement en vieux fûts de chêne de 350 L, les qualités de ce cognac ont été jugées si singulières que nous avons décidé de mettre ce fût en bouteilles sans assemblage, ni réduction (à 49%).

NEZ : on note des arômes d'abricot, de poire, d'amande en poudre, puis de sous-bois et enfin de cuir.

BOUCHE : on déguste des notes de fruits mûrs, de cassis, de confiture de mirabelle, puis des noix et du cacao.



MAISON DELAMAIN
GARDIENS DU TEMPS
DES GRANDS COGNACS

www.delamain-cognac.com