



PLÉIADE

DOMAINE LA RAMBAUDIE

ORIGINE

La Rambaudie est le domaine viticole que la maison Delamain cultive avec passion. Il est localisé en Grande Champagne, le premier et meilleur cru de Cognac, sur la commune de Malaville. Ce vignoble exceptionnel de 21 hectares est positionné à l'orée d'un bois, il est d'un seul tenant et court sur trois vallons idéalement exposés Nord-Sud.

DISTILLATION

Ces eaux-de-vie ont été distillées dans un alambic de petite contenance (15 hl), avec une coulée très lente en fin de bonne chauffe. Cette méthode plus longue et plus lente que la normale, lors de cette deuxième étape de la distillation, confère à ces eaux-de-vie des notes richement fruitées.

FÛT

Ce cognac a été vieilli dans un fût "roux" de 350 L fabriqué en chêne provenant traditionnellement des forêts du Limousin. "Roux" signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

CHAI

Ce fût a été logé dans un de nos plus petits chais, situé dans l'ancienne Maison du Prieur de Jarnac. Ce chai est devenu l'icône de la maison avec sa crypte voutée du XIII^e siècle. Sa façade est exposée plein sud, elle possède deux petites fenêtres ogivales étroites qui tamisent la lumière. Les épais murs en moellons et pierres de taille proviennent du sous-sol calcaire de notre région, ils régulent au mieux la température et l'humidité.

PROFIL AROMATIQUE

Longueur	=====
Floral	=====
Fruité	=====
Rancio	=====
Elégance	=====

NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

Ce cognac issu de notre vignoble présente un nez aux notes de vanille et de fruits tels que la cerise mûre, le muscat, de figue et la pâte de coing, relevées d'épices et de cuir.

En bouche, il allie la sucrosité naturelle et le rancio; sa rondeur est couronnée d'une légère note boisée et de poivre du moulin.



PLÉIADE
Domaine La Rambaudie

N° FÛT	DEGRÉ	BOUTEILLE N°
767-01	45% vol.	/ 475

ÂGE : extra old
COMMUNE : Malaville
DISTILLATION : coulée lente
CHAI : tempéré, exposé plein sud
FÛT : chêne, roux, 350L
AJOUTS (caramel/sucre) : aucun
MIS EN BOUTEILLE : Mars 2023

COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE

