



PLÉIADE

ANCESTRAL

ORIGINE

Ce cognac ancestral provient d'un fût unique et incarne le vieillissement ultime des eaux-de-vie de Grande Champagne, le premier et meilleur cru de Cognac. Elles ont été guidées pendant des décennies, par différentes générations de la famille Delamain, jusqu'à leur maximum de maturité.

Ce cognac rare a été jugé si exceptionnel, si parfait qu'il est présenté intacte, sans aucun assemblage, sans ajout, ni réduction.

FÛT

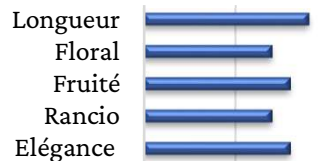
Ce cognac a vieilli jusqu'à sa pleine maturité en fût "roux" de 350L en chêne de la forêt de Tronçais. "Roux" signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

CHAI

Ce fût irremplaçable a été placé dans le chai le plus emblématique de la maison : le Grand Chai. Ce chai, situé au dessus du chai semi-enterré, dispose de conditions climatiques exceptionnelles.

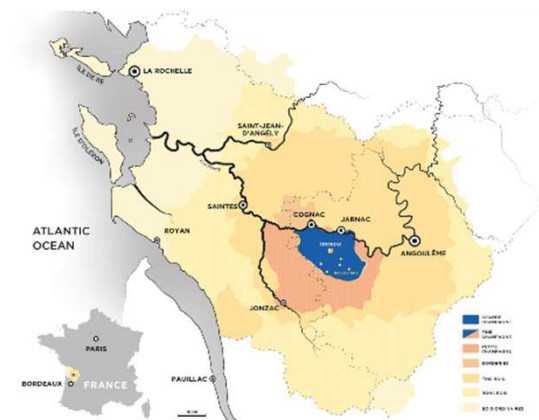
Placé près d'une fenêtre exposée plein sud, ce cognac a évolué en harmonie avec les changements de saisons de la Charente. Le résultat est un cognac d'une élégance et d'une longueur extraordinaires.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

Ce très vieux cognac de Grande Champagne ayant atteint son apogée révèle au nez des notes de cuir et d'épices prolongées en bouche par des arômes de bois de cèdre, de noix et de zestes d'orange. Ancestral est complexe, intense et élégant offrant une expérience de dégustation incomparable.



PLÉIADE Ancestral

N° FÛT	DEGRÉ	BOUTEILLE N°
116-05	43,5% vol.	/ 180

ÂGE : apogée

COMMUNE : non connue

DISTILLATION : sur lies

CHAI : tempéré, exposé plein sud

FÛT : chêne, roux, 350L

AJOUTS (caramel/sucre) : aucun

MIS EN BOUTEILLE : Mars 2023



COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE