

Château de Montifaud

DEPUIS 1866

Cognac VS 5 Year Old Petite Champagne



CÉPAGE: ugni-blanc principalement

SOL: processus de culture durable, sol calcaire de Petite Champagne (calcaire).

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Récolte: contrôles de maturité; les raisins sont pressés dans les 30 minutes suivant la récolte pour éviter l'oxydation. Pressoirs pneumatiques de 50 hl pour un remplissage rapide et une réduction de l'oxydation. C'est la manière la plus douce de presser les raisins et de respecter leur qualité. Contrôle des températures de fermentation (maximum 26 ° pour garder tous les arômes), puis stockage du vin sur lies pour une conservation optimale sans ajout de sulfites. Le vin blanc est distillé sur lies légères très lentement; il développe également la rondeur et concentre le caractère floral du cognac. La «coupe» se fait uniquement par dégustation. Vieillesse principalement en chêne limousin français. 10 à 12 mois en fûts neufs puis plusieurs années en fûts «roux» (fûts plus anciens) dans nos propres chais. Lent (5% vol tous les 2/3 mois) avec notre procédé très spécial. Filtration très douce pour conserver un maximum de saveurs et d'arômes.

DÉGUSTATION

Oeil: couleur jaune clair,

Nez: fleur de vigne et goût fruité (poire, pomme).

Bouche: Puissant mais rond et doux, tanins légers et délicats: Un bel équilibre sa douceur et sa rondeur vous donneront un début facile et agréable dans la découverte du cognac. Son caractère vif en fera la base idéale pour les cocktails.

Cocktail: placez quelques glaçons dans le verre. Versez la boisson gazeuse pétillante. Faire flotter 20 ml de cognac Château Montifaud VS en plaçant le dos d'une cuillère de bar sur la boisson gazeuse et en versant lentement le cognac dans la cuillère.

GRAPE VARIETY: ugni-blanc mainly

SOIL: sustainable growing process, Petite Champagne chalky soil (limestone).

VINIFICATION / AGEING

Harvest: maturity controls; grapes are pressed within 30 minutes after picking up to avoid oxidation. pneumatic presses of 50hls to fill quickly and reduce oxidation. This is the softest way to press grapes and respect their quality. Fermentation temperatures control (maximum 26° to keep all aromas), and then wine storage on the lees for optimum conservation without sulfites addition. The white wine is distilled with light lees very slowly ; it develops also roundness and concentrates the floral character of the cognac. The 'cut' is only done by tasting. Ageing mainly in french limousin oak. 10 to 12 months in new casks and then several years in 'roux' casks (older casks) in our own cellars. Slow (5% vol every 2/3 months) with our very special process. Very soft filtration to preserve a maximum of flavors and aromas.

TASTING

Eye: Light yellow colour,

Nose: vine flower and fruity taste (pear, apple).

Mouth: Powerful but round and smooth, Light and delicate tannins. A great balance neat, its mellowness and roundness will give you an easy and pleasant start in the cognac discovery. Its lively character will make the ideal basis for cocktails.

Cocktail: Place a few ice cubes into the glass. Pour in the sparkling soft drink. Float 20ml of the cognac Château Montifaud VS by placing the back of a bar spoon on the soft drink and slowly pouring the cognac into the spoon.