

# Château de Montifaud

DEPUIS 1866

## Cognac VSOP 10 Year Old Réserve Spéciale



**CÉPAGE:** ugni-blanc principalement

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

### VINIFICATION / ELEVAGE

Contrôles de maturité; les raisins sont pressés dans les 30 minutes suivant la récolte pour éviter l'oxydation. Presses pneumatiques de 50 hl pour remplir rapidement et réduire l'oxydation. C'est la manière la plus douce de presser les raisins et de respecter leur qualité. Maîtrise 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 avec une lie légère 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 de 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:** Beaucoup de finesse, des notes de fleur de vigne mais évolution vers des fleurs séchées, quelques fruits également (poire, abricot)

**Bouche:** très ronde, moelleuse et fine en bouche. Aucune façon particulière de profiter de ce VSOP, le plaisir vient automatiquement! Vous pouvez le déguster proprement à 20 ° C. Vous aimerez vraiment associer le VSOP aux pétoncles cuits avec une crème d'endive.

**Cocktail:** Versez 1 cuillère à café de sirop de sucre dans le verre et ajoutez 10 menthe fraîche. Écraser légèrement et ajouter les glaçons, 4 cl (1 1/2 oz) de VSOP, 2 cl (3/4 oz) de jus de citron et 2 cl (3/4 oz) d'eau pétillante. Mélangez avec une cuillère et servez!

**GRAPE VARIETY:** ugni-blanc mainly

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

### VINIFICATION / AGEING

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 also develops 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:** Lots of finesse, notes of vineyard flower but evolution to dried flowers, some fruits also (pear, apricot)

**Mouth:** very round, mellow and fine on the palate. No special way to enjoy this VSOP, pleasure comes automatically! You can enjoy it neatly at 20°C, or in long drinks! You will really like to associate the VSOP with scallops cooked with an endive cream.

**Cocktail:** Pour 1 coffee spoon of sugar syrup into the glass and add 10 fresh mint. Lightly crush and add ice cubes, 4 cl (1½ oz) VSOP, 2 cl (¾ oz) lemon juice and 2 cl (¾ oz) sparkling water. Mix with a spoon and serve!