BACCHUS VIN

Château de Montifaud

DEPUIS 1866

Cognac Millesime 2002

Cépage: Ugni-blanc principalement.

Vignoble & terroir: culture raisonnée du vignoble, sol calcaire typique du cru de Petite Champagne.

Récolte: contrôle de maturité; les raisins sont pressés dans les 30 minutes après récolte pour éviter toute oxydation et ainsi préserver une qualité optimale.

Pressurage: 3 pressoirs pneumatiques de petite contenance (50hl) et 1 pressoir de 110 hls, pour un remplissage rapide sans risque d'oxydation

Fermentation: contrôle des températures de fermentation (maximum 24° pour conserver tous les arômes), et stockage des vins sur lies pour une conservation parfaite sans ajout de SO2.

Distillation artisanale: le vin blanc est distillé avec beaucoup de lies très lentement; il développe ainsi toute sa rondeur et concentre le caractère floral de nos cognacs. La "coupe" est faite à la dégustation.

Vieillissement: cette eau-de-vie a vieilli de nombreuses années en fûts "roux" (Chêne français, du Limousin) dans nos propres chais. La mise en fût se fait sous contrôle d'un représentant du BNIC.

Réduction: lente (max.5 degrés tous les 2/3 mois) celle-ci se fait également sous la supervision d'un représentant du BNIC.

Mise en bouteille: faite au domaine, chaque bouteille est comptabilisée par un représentant du BNIC.

DÉGUSTATION: Ce cognac est d'une couleur jaune or. Il est sec, bien équilibré, avec une belle structure. Au nez on retrouve des arômes de cuir, de clou de girofle et de sous-bois ainsi que des notes de réglisse. En bouche, ce cognac s'exprime par des arômes de vanille et de cacao. Sa grande finesse et ses parfums de fleurs séchées lui confèrent une longueur très intéressante. Contrôlé par le Bureau Interprofessionnel du Cognac (BNIC), ce cognac vous est proposé numéroté et en quantité limitée.

Grapes varieties: ugni-blanc mainly.

Vineyard & Soils: sustainable growing process, Petite Champagne chalky soil (limestone).

Harvest: maturity controls; grapes are pressed within 30 minutes after picking up to avoid oxidation.

Pressing: 4 pneumatic presses (3 of 50hls & 1 of 110hls) to fill quickly and reduce oxidation. This is the softest way to press grapes and respect their quality. Winemaking: fermentation temperatures control (maximum 24° to keep all aromas), and then wine storage on the lees for optimum conservation without sulfites addition.

Artisanal Distillation: the white wine is distillated with lots of lees very slowly; it develops also roundness and concentrates the floral character of the cognac. The 'cut' is only done by tasting.

Ageing: aged in "roux" casks and then in "old" casks (French Limousin oak) for many years in our cellars. The filling of the cask is made under control of an officer from BNIC.

Reduction: slow (max. 5%vol every 6 months) with our very special process. Made under control of an officer from BNIC.

Filtration: very soft filtration to preserve a maximum of flavors and aromas.This step of production is made under control of an officer from BNIC.

Bottling: by hand at the estate. each bottle is counted by an officer from BNIC.

TASTING: This cognac is golden yellow in color. It is dry, well balanced, with a nice structure. On the nose, there are aromas of leather, cloves and undergrowth as well as notes of liquorice. On the palate, this cognac is expressed by aromas of vanilla and cocoa. Its great finesse and its scents of dried flowers give it a very interesting length. Controlled by the BNIC, this cognac is offered to you numbered and in very limited quantities.