BACCHUS VIN

Château de Montifaud

DEPUIS 1866

Cognac Napoléon 18 Year Old Petite Champagne

Cépages : ugni-blanc principalement.

Vignoble et sols : culture raisonnée, sol calcaire de Petite Champagne.

Vendanges : contrôle de la maturité ; les raisins sont pressés dans les 30 minutes suivant la cueillette pour éviter l'oxydation.

Pressurage : 4 pressoirs pneumatiques (3 de 50hls et 1 de 110hls) pour remplir rapidement et réduire l'oxydation. C'est la façon la plus douce de presser les raisins et de respecter leur qualité.

Vinification : contrôle des températures de fermentation (maximum 24° pour conserver tous les arômes), puis stockage du vin sur lies pour une conservation optimale sans ajout de sulfites.

Distillation artisanale : le vin blanc est distillé avec beaucoup de lies très lentement ; cela développe aussi la rondeur et concentre le caractère floral du cognac. La coupe se fait uniquement par dégustation.

Mise en bouteille : au domaine.

Dégustation : Ce Napoléon reste typique de nos cognacs par son étonnante rondeur et sa douceur avec de légères notes de tilleul, de fleurs séchées, de prune et de fruits secs. Vanille très présente, souplesse et rondeur en bouche. Le rancio apparaît dans les notes finales.

Suggestion : Ce Napoléon peut être le bon compromis si vous aimez la fraîcheur du VSOP et la complexité du XO... Sec, à 20°C, vous découvrirez toute la rondeur et les notes de fruits secs de ce cognac. Dégusté à température ambiante ou sur glace, il est également délicieux sur une tarte aux poires ou aux pommes.

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.

Bottling: at the estate.

Tasting: This Napoleon remains typical of our cognacs by its amazing roundness and its sweetness with light notes of lime tree, dried flowers, plum and dried fruits. Very present vanilla, suppleness and roundness on the palate. The 'rancio' appears in final notes.

Suggestion: This Napoleon can be the right compromise if you like the freshness of VSOP and the complexity of XO... Neat, at 20 ° C, you will discover all the roundness and the dried fruit notes of this cognac. Enjoyed at room temperature or on ice, also delicious on a pear or apple pie.