BACCHUS VIN

Château de Montifaud

DEPUIS 1866

Cognac VSOP Sabina Decanter

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°C 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 des lies fines très lentement; il développe ainsi toute sa rondeur et concentre le caractère floral de nos cognacs. La "coupe" est faite à la dégustation uniquement

Vieillissement : Cet assemblage a vieilli 4 à 8 mois en fûts neufs puis de nombreuses années en fûts "roux" (chêne français du Limousin) dans nos propres chais

Réduction : Lente (max. 5 degrés tous les 2/3 mois maximum) grâce à un processus unique

Filtration : Très douce pour préserver un maximum d'arômes

Mise en bouteille : Au domaine

Dégustation : une belle structure et déjà une grande longueur en bouche. Beaucoup de finesse, des notes de fleur de vigne avec une évolution vers des notes de fleurs séchées. Ce VSOP est aussi fruité (poire, abricot), très rond, moelleux et souple en bouche.

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 light lees very slowly ; it develops also roundness and concentrates the floral character of the cognac. The 'cut' is done by tasting.

Ageing: ageing mainly in french limousin oak. 4 to 8 months in new casks and then several years in 'roux' casks (older casks) in our own cellars.

Reduction: slow (max. 5% vol every 2/3 months) with our very special process.

Filtration: very soft filtration to preserve a maximum of flavors and aromas.

Bottling: at the estate.

Tasting: A perfect balance & structure and already a great length on the palate. Lots of finesse, notes of vineyard flower but evolution to dried flowers, some fruits also (pear, apricot), this VSOP is very round, mellow and fine on the palate.

Suggestion: No special way to enjoy this VSOP, pleasure comes automatically! You can enjoy it neat at 20°C, or in long drinks! Catherine really likes to associating the VSOP with scallops cooked with an endive cream.