

## Cognac Delamain EXTRA de Grande Champagne

**APELLATION** : Cognac Grande Champagne, le premier cru du cognac. Un cépage principal : l'Ugni Blanc, au rendement important et à maturité tardive donnant un vin blanc naturel à faible degré et forte acidité. Vinification et distillation charentaises (A.O.C. Cognac).

**ORIGINE** : 100 % Grande Champagne. Nous ne sommes pas producteurs, nous achetons du cognac aux bouilleurs de cru ou aux éleveurs. Les achats se font toujours par sélection sur dégustation et ne sont jamais contractuels. Liberté totale de la sélection, condition sine qua non de la grande qualité.

**FÛTS** : logement dans nos chais en fûts de chêne du Limousin de 350 litres, appelés "fûts roux" (fûts ayant déjà servi et qui ont perdu leur tannin).

**CHAIS** : vieillissement dans nos chais situés en bordure de la Charente, plus humides que secs.

**ASSEMBLAGE** : assemblage de plusieurs vieux cognacs tous exclusivement de la Grande Champagne et de types relativement semblables.

**VIELLISSEMENT** : Chaque cognac est vieilli séparément en fonction de son origine et de la date de son achat, puis l'assemblage est vieilli ensuite pendant 18/24 mois (période de "mariage" des différents éléments et de "réduction" à 40%).

**RÉDUCTION** : Ajouts successifs et par petites quantités de "faibles" pour réduire l'assemblage de son degré naturel à son degré de consommation (40%). Vieilles "faibles" de Grande Champagne du type et style de l'assemblage à obtenir pesant environ 15%. Ces "faibles" bonifient et enrichissent l'assemblage. Une fois réduite, l'assemblage est re-filtré et réfrigéré pour une meilleure stabilisation.

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE** : 40% volume.

**COULEUR** : un Extra d'une tonalité ambrée avec de brillants reflets d'un or pur.

**MISE EN BOUTEILLE** : après filtrage, chaque bouteille est rincée au cognac avant remplissage puis mirée ensuite.

**STYLE** : L'EXTRA de Grande Champagne est la parfaite expression d'un vieux cognac de Grande Champagne.

**BOUQUET** : tout en rondeur et en corps, d'une belle maturité pleine, mûre et fruité.

**SAVEUR** : douceur et rondeur en bouche, richesse du fruit en pleine maturité. Extrêmement moelleux velouté et caressant. Complexité et longueur des arômes.

