

Cognac Vaudon – X.O. 20 y Old | Cognac Fins Bois Carafe with giftbox COGNAC –

Domaine

Vaudon

Tout a commencé en 1771, lorsque François Gaborit a légué son domaine et ses vignobles de Mérignac à son beau-fils, Pierre Nalbert. Pendant des générations, le domaine a grandi et évolué. Avance rapide jusqu'au 20ème siècle : Denis Nalbert, puis Pierre Mousset plantent une grande partie du vignoble actuel et installent le premier alambic de 25hl. Le second a été installé par Bernard Vaudon.

Aujourd'hui, Anne-Marie Vaudon et Pierre Vaudon sont les gardiens de cette histoire et de ce savoir-faire.

Vinification

100% fins bois. Double distillation sur les lies du vin. Vieillessement en fût de chêne neuf du Limousin, de 350 litres, avec moyenne chauffe, puis en fût roux.

Dégustation

Le montant est riche et délicat avec de jolies notes de violette, de mangue et de noix qui s'orientent vers de la peau d'orange confite et de la pêche. C'est un bouquet d'abord floral puis fruité et subtil qui ne manque pas de charme. L'attaque est douce et soyeuse, les notes exotiques sont très présentes et vous accompagnent plusieurs minutes après la dégustation. Vous serez séduits par le corps de ce cognac qui ne pourra vous laisser indifférent.

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Ugni Blanc (100%)

Stocker (années): > 10

