Cognac Château Montifaud VSOP

Cognac - Frankrijk

De VSOP van Château Montifaud komt volledig van eigen percelen in Petite Champagne waar de familie al generaties lang dezelfde percelen bewerkt. De eau-de-vie wordt na distillatie direct in grote, vrijwel neutrale houten fusten gelegd. In deze vroege fase blijft het aroma helder en licht, terwijl het hout vooral zorgt voor zuurstofuitwisseling en een rustig begin van de rijping.

Na enkele jaren gaat een deel over naar oudere, kleinere vaten die in de chai al tientallen jaren in gebruik zijn. Door die vaten ontstaat een stap voor stap opbouw van zachtheid, een rondere textuur en tonen die pas na langere rust in het hout naar voren komen. De keldermeester houdt de vaten gescheiden en proeft regelmatig om de juiste balans te vinden tussen frisheid en rijpingstonen. Wanneer de verschillende vaten uiteindelijk worden samengevoegd, ontstaat een VSOP die niet draait om zware houtinvloeden maar juist om een geleidelijke ontwikkeling die typerend is voor Petite Champagne.



Proefnotitie

Goudkleurig met geuren van gedroogd fruit en lichte bloemen; zachte smaak met tonen van abrikoos, honing en een subtiel kruidige afdronk.

Drinken bij

Past goed bij notentaart, tarte tatin of een Franse kaasplank met milde geitenkaas.

Houdbaarheid

Lang houdbaar wanneer de fles koel en donker staat; serveren rond 18-20 °C.

Druivenrassen

Ugni Blanc

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl