Cognac Château Montifaud XO

Cognac - Frankrijk

Château Montifaud XO wordt geproduceerd uit Ugni Blanc die afkomstig is van kalkrijke bodems binnen de Petite Champagne. De familie werkt met eigen wijngaarden zodat de basiswijn en latere distillaten volledig onder eigen beheer blijven. De wijn voor de distillatie wordt koel vergist en daarna tweemaal gedistilleerd in kleine koperen Charentais alambics zodat de damp langzaam condenseert en de distillatie nauwkeurig gestuurd kan worden.

Na distillatie rijpt het jonge eau-de-vie vele jaren in Franse eiken vaten die verschillen in leeftijd en porositeit. De eerste periode vindt plaats in licht getoaste nieuwe of jongere vaten zodat houtinvloed en oxidatieve ontwikkeling op gang komt. Daarna volgt een langdurige rijping in oudere vaten waar de alcohol geleidelijk verzacht. De uiteindelijke assemblage bestaat uit een selectie distillaten met leeftijden die oplopen tot drie decennia. Voor botteling wordt de cognac helder geklaard zonder koude filtratie.

Deze cognac is minstens 30 jaar oud en een groot gedeelte is ook gerijpt op zeer oude vaten.



Proefnotitie

Amberkleurig; geur van gedroogd fruit, honing en lichte eik; smaak met zachte houttonen en gedroogde abrikoos gevolgd door een ronde afdronk.

Drinken bij

Geschikt bij harde kazen, geroosterde noten of pure chocolade.

Houdbaarheid

Na opening circa 5 jaar houdbaar bij donkere koele opslag; serveren rond 18-20 °C uit een tulp- of cognacglas.

Druivenrassen

Ugni Blanc

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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