Cognac Château Montifaud VS

Cognac - Frankrijk

De VS van Château Montifaud wordt samengesteld uit eaux-de-vie die voornamelijk afkomstig zijn uit de jongere percelen van het domein in de Petite Champagne. Deze herkomst staat bekend om zijn kalkrijke ondergrond wat zorgt voor heldere en aromatische distillaten. Het familiehuis laat de jonge cognac eerst rusten in neutrale vaten zodat de fruittonen zich kunnen zetten voordat een deel overstapt naar licht getoaste Franse eiken vaten. Tijdens deze rijping krijgt de spirit net genoeg invloed van het hout om structuur en rondeur te ontwikkelen zonder het levendige karakter te verliezen. De uiteindelijke blend wordt pas vrijgegeven wanneer de familie vindt dat de balans tussen jeugdige frisheid en zachte houttonen volledig tot zijn recht komt. De Montifaud-stijl draait bij de VS vooral om toegankelijkheid, pure expressie van de distillatie en een lichte florale toets die typerend is voor het domein.



Proefnotitie

Licht goudkleurig; geur van witte bloemen en rijp steenfruit; smaak met zachte perziktonen en lichte vanille, afgerond door een frisse, soepele afdronk.

Drinken bij

Te gebruiken in klassieke cognaccocktails of puur na het diner met zachte fruitdesserts.

Houdbaarheid

Goed houdbaar tot 20 jaar na botteling; serveren rond 16-18 °C.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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