Cognac Château Montifaud XO Silver

Cognac - Frankrijk

De XO Silver van Château Montifaud komt uit de Petite Champagne, waar de familie Vallet al meer dan anderhalve eeuw haar eigen wijngaarden beheert. De basisdistillaten worden hier nog altijd in kleine koperen ketels gestookt, waarbij elke distillatiebatch afzonderlijk wordt apart gehouden. Dit geeft de familie de vrijheid om later zeer precies te selecteren voor de uiteindelijke XO-blend. Na distillatie verdwijnen de jonge eaux-de-vie in een rijpingsmagazijn dat vol staat met oude Limousin-eiken vaten. Deze vaten worden bewust meerdere generaties lang gebruikt. Niet om kosten te besparen, maar omdat het hout daardoor nauwelijks nog tannines afgeeft. De spirit ontwikkelt zich hierdoor langzaam en geleidelijk. De eerste jaren liggen de eaux-de-vie in relatief actieve vaten, waarna ze overstappen naar oudere fusten die vooral zuurstofuitwisseling toelaten en het aromatische werk doen zonder dominant te worden. De uiteindelijke XO Silver bestaat uit cognac die vele jaren heeft gerijpt en pas wordt samengebracht wanneer de familie vindt dat de zachtheid, de gedroogd-fruittonen en de subtiele kruidigheid volledig zijn uitgekomen. Die laatste rijping in grote oude fusten geeft extra afronding voordat de cognac wordt gebotteld in de herkenbare zilveren uitvoering.



Proefnotitie

Amberkleurig met aroma's van gedroogde abrikoos en zachte houttonen; ronde smaak met rozijnen, lichte kruiden en een lange soepele afdronk.

Drinken bij

Te schenken bij notentaart, tarte tatin of pure chocolade.

Houdbaarheid

Tot circa 20 jaar na botteling; serveren bij 14-16 °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