Ragnaud-Sabourin Fontvieille Cognac

Cognac - Frankrijk

Fontvieille No 35 wordt gemaakt uit wijnen van Ugni Blanc, Folle Blanche en Colombard uit de eigen wijngaarden van Ragnaud-Sabourin in Grande Champagne. De druiven worden na de oogst geperst en vergist tot een droge basiswijn met laag alcoholgehalte, zoals voorgeschreven in de AOP voor Cognac. Vervolgens wordt deze wijn twee keer gedistilleerd in traditionele koperen distilleerketels. Alleen het middelste deel van de distillatie, het zogenoemde ?hart?, wordt bewaard als eaux-de-vie voor verdere rijping. De benaming Fontvieille verwijst naar de oudste percelen van het domein waarvan de druiven voor deze cuvée komen. Na de distillatie gaat de jonge cognac op Frans eiken. Voor Fontvieille No 35 selecteert de familie Ragnaud-Sabourin vooral oude vaten waarin al vele jaren eerder cognac heeft gelegen. Deze vaten geven weinig nieuw houtaroma af maar zorgen wel voor een rustige zuurstofuitwisseling. In de loop van ongeveer vijfendertig jaar verdampt een deel van de inhoud en wordt de cognac geconcentreerder en voller van smaak. Pas wanneer de verschillende vaten het gewenste rijpingsniveau hebben bereikt, worden geselecteerde partijen samengevoegd tot één cuvée die de stijl van Fontvieille weergeeft: langdurig gerijpte Grande Champagne uit drie klassieke druivenrassen, volledig afkomstig van het eigen familiedomein.



Proefnotitie

Diep amber tot mahonie van kleur; geur met gedroogd fruit, zoethout, noten en kruidige tonen; zachte, zoetrijpe smaak met gedroogd fruit en duidelijke Charente rancio en een zeer lange, warme afdronk.

Drinken bij

Bij voorkeur puur na de maaltijd, eventueel met harde kaas of pure chocolade.

Houdbaarheid

Direct drinkbaar; fles rechtop en donker bewaren, serveren rond 18-20 °C in een tulpvormig cognacglas.

Druivenrassen

Ugni Blanc

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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