Cognac Château Montifaud Napoleon

Cognac - Frankrijk

De Napoléon van Château Montifaud markeert het moment waarop de jonge levendigheid van een VS en de rijpe diepte van een XO elkaar ontmoeten. In de familiekelders liggen de eaux-de-vie voor deze cuvée jarenlang te rusten in brede rijen oude eiken vaten. Deze vaten zijn bewust niet nieuw omdat het huis de voorkeur geeft aan geleidelijke ontwikkeling waarbij het hout ruimte laat voor de zachte fruitaroma's die kenmerkend zijn voor hun stijl.

De basis bestaat uit eaux-de-vie die afkomstig zijn uit Fins Bois en Petite Champagne. De eerste geeft milde, open fruitigheid terwijl de tweede een meer serieuze structuur toevoegt. Door het langdurige vatcontact krijgt de cognac warme tonen die langzaam een vleug rancio ontwikkelen. De blend wordt pas vrijgegeven wanneer hij soepel genoeg is om puur te drinken maar nog voldoende levendigheid heeft om opvallend toegankelijk te blijven. De Napoléon is daarmee een schakel tussen twee werelden: jong genoeg om fris te blijven, rijp genoeg om diepte te laten zien.



Proefnotitie

Goudamber van kleur met aroma's van rijpe perzik, vanille en gedroogde bloemen; zachte smaak met warme houttonen en een ronde afdronk die licht kruidig afsluit.

Drinken bij

Past goed bij notentaart, gedroogde vijgen of een eenvoudige kaasplank.

Houdbaarheid

Tot circa 20 jaar houdbaar; serveren bij 14-16 °C uit een tulpglas.

Druivenrassen

Ugni Blanc

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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