



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00  
moestue@moestue.com  
www.moestue.com

# Delamain Révélation Grande Champagne 1995

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 13804701 | SAP-nr.: 9069823 | EPD-nr.: 9069823 | Pris: 2,499,90  
inkl. mva

## FAKTA

|               |                  |          |                  |
|---------------|------------------|----------|------------------|
| Land          | Frankrike        | Druetype | 100 % ugni blanc |
| Distrikt      | Cognac Brut      | Alkohol  | 42,5 %           |
| Underdistrikt | Grande Champagne | Sukker   | 0.9 g/l          |



## Vinifikasjon

Fra en enkeltvinmark i 1995, lagret i ett fat i min. 30 år. Ikke tilsatt farge eller karamell

## Karakteristikk

Middels dyp brungyllen. Delikat aroma av pepper, krydder, smør, sjokolade, tørket frukt og sitrus. I munnen toner av kaffe og krydder, lær, anis og syltede kirsebær. Litt feit og rund munnfølelse, men med den delikate Delamain-friskheten til stede. Konsentrert og meget lang ettersmak med stor dybde.

## Opprinnelse

Årgang 1995 stammer fra den lille landsbyen Ambleville i den sørlige delen av de fineste delene av Cognacs fineste terroir. Ambleville ligger over en geologisk forkastningslinje. Vinstokkene vokser i et optimalt jordsmonn og røttene når dypt inn i den kalkholdige jorden. De første 20 årene modnet det voksforseglede fatet i en fuktig kjeller i Ambleville før den deretter ble flyttet til Delamains årgangskjeller ved elven i Jarnac. Den sakte utviklingen her gjør cognacen meget elegant og delikat. Den er ikke redusert, men tappet på fatstyrke (cask strength / brut de fût).