Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Delamain Pléiade Collection Révélation Malaville Grande Champagne

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 13846301 | SAP-nr.: 9072317 | EPD-nr.: 9072317 | Pris: 1,799,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Brut	Alkohol	44,1 %
Underdistrikt	Grande Champagne	Sukker	0.9 g/l

Bruksområde

Som avec, til kake, salte mandler eller til mørk sjokolade.

Vinifikasjon

Fra en enkeltvinmark, lagret i ett fat i 25 til 30 år. Cask 707-02.

Karakteristikk

Middels dyp brungyllen. Duften har god intensitet av tørket frukt, aprikos, mango, kvede, urter, blomster, sitrus og krydder i en nyansert og kompleks symfoni. I munnen er den kompleks, frisk og delikat og samtidig litt feit med en sjenerøs og konsentrert fruktighet av fiken, kvede, sitrus, vanilje, og krydder. Ettersmaken er lang og med god dybde.

Opprinnelse

En Grande Champagne cognac i Delamains nye Pléiade-serie bestående kun av single cask-tapninger. Druene kommer fra en vinmark, de såkalte Bellevigne-vinstokkene i landsbyen Malaville. Vinmarken er totalt 20 ha som Delamain "alltid" har benyttet i sine beste cognacer. I 2018 kjøpte de vinmarkene og det er kjellermester Dominique Touteau og hans team som nå kultiverer dem . Vinmarkene befinner seg i hjertet av Grande Champagne i landsbyen Malaville og har et svært kalkholdig jordsmonn og ideelt terroir for Ugni Blanc. Det ble benyttet en spesielt liten kobberkjele for destilleringen. Dette gir en saktere gjennomstrømming av destillatet som resulterer i en spesielt rik og sjenerøs fruktighet til sluttproduktet. 100 % brut cognac, det vil si uten tilsettinger av verken karamell, sukker eller ekstrakter, slik samtlige av Delamains cognacer produseres. Cognacen er forsiktig og gradvis redusert til 44.1% alk, som Dominique mener er den optimale alkoholstyrken for akkurat dette fatet fra Malaville. Den har ligget på ett brukt 350-liters fat i cirka 25-30 år i en av Delamains minste kjellere i det originale huset i Jarnac. Tykke vegger av kalkstein og to smale kirkevinduer som slipper ettermiddagssolen forsiktig inn, gir optimale forhold for en sakte og skånsom modning av cognacen.