DE LUZE X.O

Cognac Fine Champagne

Cognac De Luze X.O Fine Champagne est un assemblage magnifique composé d'eaux de vie soigneusement sélectionnées et élevées par le maître de chai et vieillies en fûts de chêne du limousin. Les vins sont élaborés à partir d'Ugni blanc de parcelles sélectionnées dans les Crus de Grande et Petite Champagne. Une fois atteints leur maturité optimum, les raisins sont pressés et les vins seront distillés sur leurs lies dans des petits alambics charentais, élevés en fûts de chêne du limousin et mis en bouteille au Domaine Boinaud. Cognac De Luze X.O Fine Champagne est l'expression de l'excellence et de la tradition.

Tasting notes

Color

Ambré clair

Aroma

Jasmin de printemps, figue mûre, pruneaux, orange confite, crème brûlée et notes épicées de chaine toasté.

Taste

Moelleux et velouté. Age de dégustation: 20 ans

Finish

Très douce, riche et persistante

L'histoire de Cognac De Luze - 24 générations de Savoir-Faire La Famille Boinaud est l'une des plus anciennes familles de viticulteurs et de distillateurs de Cognac dont les archives historiques datent de 1640. En 1940, la dévotion et l'amour pour le Cognac de Michel Boinaud va entâmer un nouveau chapitre de l'histoire familiale. La passion, la connaissance et le savoir-faire se transmettent de génération en génération. Le vignoble est localisé en plein cœur du Cru de Grande Champagne; avec 420 hectares, c'est le plus grand vignoble familial de l'Appellation. Les raisins sont ramassés à pleine maturité, les vins non filtrés sont distillés deux fois dans des petits alambics charentais pour obtenir des Cognacs riches et doux à la fois. Les barriques sont fabriquées dans la propre tonnellerie à partir de chêne français de type Limousin et sont toastées sur mesure. Pour préserver la délicatesse des Cognacs, la mise en bouteille a lieu sur le Domaine.