



J. DUPONT SINGLE ART "MOMENT 1"

Cask Strength Cognac | Grande Champagne

Moment 1 est une nouvelle édition de la série J. Dupont. Ce Cognac est élaboré exclusivement à partir des vignes de la Grande Champagne, distillé deux fois, assemblé et mis en fût numéro 0552 de chêne français limousin. Après plusieurs années, le maître de chai Eric Rey a conclu qu'il était temps de libérer le puissant Français de sa barrique dans le Paradis numéro 16 et de le mettre en bouteille. Le remplissage a lieu dans un fût d'une teneur en volume de 42,3 % (dont on peut déduire que le précieux trésor a passé beaucoup de temps dans son tonneau) et en édition limitée à 500 bouteilles.

Tasting notes

Color

Ambre noble aux reflets "dorés"

Aroma

Un bouquet bien défini de fruits confits, de cuir, d'épices, de boîte à cigares, des notes de rôti et de chêne.

Taste

Prestigieux et doux en bouche, avec de denses notes épicées, de nouveau ces intéressantes nuances de tabac, de chêne et un panier de fruits riche.

Finish

Une longue finale fruitée et épicée avec une sensation légèrement sèche.

A propos de la distillerie La Maison Boinaud à Angeac est désormais responsable de la Maison J. Dupont. Une entreprise traditionnelle qui est également à l'origine du Cognac De Luze (intégré à la société en 2006). Historiquement parlant, la maison de cognac "Du Pont" avec sa date de fondation en 1878 était considérée comme un "jeune chiot" par rapport à des maisons traditionnelles aussi anciennes que Frapin ou dans ce cas-ci Boinaud. Cette dernière a une histoire beaucoup plus longue. Dès 1640, la maison de Cognac a été fondée par la famille Boinaud. Et ils ont réussi à naviguer dans la tourmente de l'histoire avec beaucoup d'habileté. Les recettes des cognacs ont toujours été transmises de père en fils. De nouveaux vignobles ont été achetés et les installations de distillation ont été étendues à 41 alambics charentais (chaudières d'une capacité maximale de 140 hectolitres).