Cognac Château de Montifaud L10 Premium

Poitou-Charentes - Frankrijk

Château Montifaud is opgericht in 1837. De Vallet familie staat al zes generaties aan het roer. (Klein)zoon Laurent assisteert vader en opa sinds 2000. Volgens familietraditie wanneer een zoon zijn vader opvolgt is een gedeelte van de in 2000 gedistilleerde cognac apart gezet om door volgende generaties te worden verkocht.

Het wijngaardareaal beslaat 90ha in de twee belangrijkste regio?s van Cognac, namelijk de Grande Champagne en Petite Champagne. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit kalksteen. Deze kalk heeft een dominante rol in de kwaliteit van de eaux de vies. Samen met het traditionele vakmanschap dat van vader op zoon is doorgegeven, resulteert dit in een florale cognac met een delicate en elegante neus, ronde en soepele smaak en een prachtige lange afdronk.

Om de florale tonen te behouden is het extreem belangrijk om de druiven gezond te oogsten. Na de pluk worden ze direct gekneusd in de productieruimte om oxidatie te voorkomen. Sinds 2004 worden de druiven gekneusd met kleine (50hl) pneumatische persen. Montifaud geeft de voorkeur aan kleinere persen om de vultijd (en dus oxidatie) te minimaliseren. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks onder gecontroleerde temperatuur (maximaal 25?C). De wijnen blijven vervolgens op hun lie liggen tijdens de vatrijping om ze beter te kunnen bewaren en ook hier weer om oxidatie te voorkomen.

De leeftijd van de cognacs van Montifaud zijn goed te herleiden, doordat hij op zijn etiket de

datum dat de cognac op fust is gegaan en de botteldatum plaatst.



Proefnotitie

Lichtbruine cognac met in de neus zoete fruitige aroma's. De smaak is fris met fruit, houttonen en een zoete zweem. De afdronk is lang en puntig.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij
PLATENBURG
anno
1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl