



Delamain Grande Champagne Cognac La Rambaudie N° 766-01 Pléiade Colleciton Révélation 43.5% / 70cl

Le vin pour ce cognac provient du vignoble « La Rambaudie » sur la commune de Malaville. La distillation a eu lieu sur lies fines avant que l'eau-de-vie ne soit élevée en fûts de chêne roux de 350 litres dans le chai « Maison du Prieur ». Il s'agit d'un embouteillage en fût unique sans aucun additif.



Couleur: cuivre

Nez: notes fruitées de figues mêlées à la vanille

Bouche: cuir souple et épices bien intégrés, velouté et persistant

Depuis près de deux siècles, Delamain maîtrise un ingrédient indispensable à l'élaboration des grands cognacs et auquel rien ne se substitue : le temps.

Delamain s'est imposé comme le gardien de la tradition du Cognac, en maintenant une philosophie et une approche de fabrication du Cognac qui défie le changement et résume la sagesse accumulée des générations de Delamain.

Delamain est la seule maison de cognac qui ne fabrique que des cognacs XO, XXO et plus anciens. Les catégories d'âge les plus élevées définies par l'appellation Cognac. Les cognacs Delamain sont élaborés à partir des meilleurs terroir, de la Grande Champagne, classé premier cru et meilleur terroir du Cognac.