



Delamain Grande Champagne Cognac XXO 40% / 70cl

En 2018, une nouvelle catégorie d'âge a été introduite pour le cognac. Le XXO qui signifie «extra extra old». Les eaux-de-vie les plus jeunes de l'assemblage doivent avoir au moins 14 ans.

Le XXO de Delamain vieilli dans le « Grand Chai », composé d'un niveau supérieur et d'un niveau inférieur. Appelée aussi chai du fondateur, c'est l'un des chais les plus emblématiques et les plus anciens de Delamain, où le cognac était élevé avant même la Révolution française en 1789.



Couleur: bronze doré

Nez: Arômes profonds de fruits d'automne comme les figes, mais aussi un soupçon de litchi mûr. Les noix, en particulier les amandes, la cardamome et les clous de girofle ajoutent juste un soupçon d'épice.

Bouche: En constante évolution avec des notes de cèdre, de cuir souple et de boîte à cigares ; doux aromatique et riche.

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.