



## Delamain Cognac Pale & Dry XO Grande Champagne Premier Cru de Cognac 42% / 70cl

En 1920 Jacques et Robert Delamain créent Pale & Dry. Il est élaboré exclusivement à partir d'eaux de vie issues de la Grande Champagne, le Premier Cru de Cognac. Elevé dans d'anciens fûts en chêne dans les chais séculaires, Pale & Dry est minutieusement assemblé et lentement réduit à 42% selon le savoir-faire de la maison.



Nez : intense avec des notes parfumées d'abricot, d'agrumes et de vanille, accompagné d'une intensité exquise

Bouche : léger et délicat, évoluant sur les fruits avec une longueur et une élégance inimitable

### UNE GRANDE ÉLÉGANCE

- **Un nom marqué par un fort engagement** dans l'élaboration du cognac, sans ajout de sucre et de colorant, vieilli en fût roux, pour un goût plus fruité et moins marqué par le bois
- **Une référence directe à une couleur claire et légère** « Pale » pour cette couleur diaphane, naturellement claire et « Dry » pour cette délicieuse fin de bouche nette
- **Une classique moderne créé en 1920** inspiré par un désir de pureté, d'excellence et de respect de la nature, un cognac (et des principes) qui incarnent le style de la Maison Delamain
- **Un hommage à Jacques & Robert Delamain**, les créateurs du Pale & Dry XO et à leur volonté d'atteindre la plus pure expression du noble terroir de la Grande Champagne

### UNE ÉLABORATION DANS LE RESPECT DU TEMPS ET DE LA NATURE

- **Un assemblage d'eaux-de-vie de Grande Champagne**, incluant celles issues de La Rambaudie, le vignoble cultivé par Delamain
- **Un lent cheminement dans les chais** d'abord dans les chais humides de Vinade, sur les bords de Charente, puis un transfert dans les chais ancestraux au cœur de Jarnac
- **Un assemblage et un période de réduction naturelle** au sein d'un chai humide semi-enterré permettant à l'assemblage d'atteindre son harmonie optimale
- **Une réduction finale limitée à 42%** grâce aux faibles (eaux-de-vie à 15% vol.) pour ne pas heurter les fragiles eaux-de-vie tout en intensifiant leur profil aromatique
- **Sans ajout de sucre ou de caramel** dans l'héritage du profil « Pale », reflétant la pureté, l'authenticité et la finesse du vieillissement en fût de chêne français, occasionnant de légère variation de couleurs, exprimant l'artisanat et la pureté du produit