

Cognac Delamain XO - 700 ml

Produtor: Delamain

Região: Cognac

País: França

Tipo: Cognac & Armagnac

Teor Alcoólico: 40 Vol

Corpo: Encorpado

Fruto de um savoir-faire transmitido de geração em geração desde 1824, o Delamain XO exalta a suntuosidade e a delicadeza possíveis com as aguardentes Grand Champagne extra-velhas e lembra por que este primeiro e melhor terroir de conhaque é tão celebrado. Este cognac apresenta um perfil aromático complexo e equilibrado combinando frescor cítrico, doçura frutada, notas amadeiradas e final harmonioso.

Delamain

**UVAS:**

Ugni Blanc (100%)

VINHEDOS:

Os vinhedos estão localizados na prestigiada área de Grande Champagne, considerada o mais nobre dos seis "crus" da região.

VINIFICAÇÃO:

Após a vinificação das uvas Ugni Blanc, realiza-se a tradicional dupla destilação em alambiques Charentais. Apenas a fração denominada "coração", com teor alcoólico de 70%, é utilizada na produção do Cognac.

MATURAÇÃO:

Embora o período mínimo de maturação para um Cognac XO seja de 10 anos em barricas de carvalho, no caso do XO Delamain, os aguardentes envelhecem por várias décadas em antigos "foudres" de carvalho. Este processo visa preservar ao máximo as nuances e a complexidade de cada aguardente antes da assemblage final, conduzida pelo Mestre de Adega da Maison Delamain.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 15 a 20 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C