



DE LUZE EXTRA DELIGHT

Cognac Fine Champagne

De Luze Extra Delight Cognac Fine Champagne est un assemblage fascinant composé à partir des eaux de vie provenant de la réserve personnelle de la famille Boinaud. Ce cognac est élaboré à partir d'Ugni blanc de parcelles sélectionnées dans les Crus de Grande Champagne (grandement majoritaire) et de Petite Champagne. Les vins sont distillés sur leurs lies dans des petits alambics charentais, les eaux de vie élevées en fûts de chêne du limousin, la mise en bouteille est effectuée au Domaine Boinaud.

Tasting notes

Color

Ambré aux reflets cuivrés

Aroma

Une large palette d'arômes: narcisse, chèvre feuille et lys avec des notes d'agrumes confits, de figues et d'amandes grillées.

Taste

Bouche délicate qui dévoile progressivement des touches épicées, de noisettes fraîches, eucalyptus, chêne, noix de muscade, cèdre et boîte à cigares. Age de dégustation: 35 ans et plus

Finish

Interminable et envoûtante

L'histoire de Cognac De Luze - 24 générations de Savoir-Faire La Famille Boinaud est l'une des plus anciennes familles de viticulteurs et de distillateurs de Cognac dont les archives historiques datent de 1640. En 1940, la dévotion et l'amour pour le Cognac de Michel Boinaud va entâmer un nouveau chapitre de l'histoire familiale. La passion, la connaissance et le savoir-faire se transmettent de génération en génération. Le vignoble est localisé en plein cœur du Cru de Grande Champagne; avec 420 hectares, c'est le plus grand vignoble familial de l'Appellation. Les raisins sont ramassés à pleine maturité, les vins non filtrés sont distillés deux fois dans des petits alambics charentais pour obtenir des Cognacs riches et doux à la fois. Les barriques sont fabriquées dans la propre tonnellerie à partir de chêne français de type Limousin et sont toastées sur mesure. Pour préserver la délicatesse des Cognacs, la mise en bouteille a lieu sur le Domaine.