

Château de Montifaud Réserve Spéciale

La famille Vallet est propriétaire du château de Montifaud depuis 6 générations. Cette tradition ancestrale, très importante, est la fierté de la famille. Les méthodes artisanales conservées tout au long de l'élaboration des eaux-de-vie apportent une dimension qualitative extraordinaire et démontre un savoir-faire qui détone des autres Cognac produits ailleurs. Laissez-vous transporter, une gorgée à la fois.



Agent: ARTIS
Producteur: Château de Montifaud
Pays: France
Région: Poitou Charentes
Appellation: Cognac
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 40%
Code S.A.Q.: 584235
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 102.75\$
Prix (licencié): 89.37\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

En Petite Champagne, dont le taux en calcaire actif est très élevé.

Viticulture

Les cépages colombar et folle blanche sont vendangés en premier, suivi de l'ugni-blanc.

Élevage

12 à 15 ans d'âge dont 10-12 mois en fûts neufs, puis en fûts roux.

Vinification

Les raisins sont pressés dans de petits pressoirs(50hl), dès leur arrivée dans le chai de vinification pour éviter tout phénomène d'oxydation. Lors des différentes phases de l'élaboration de nos cognacs (vinification, distillation et vieillissement) nous appliquons les techniques artisanales.

Commentaires de dégustation

Les notes de fleur de vigne commencent à se dissiper progressivement au profit du parfum de la fleur de tilleul. Un bouquet de fleurs séchées s'est formé et l'odeur sublime de la vanille est agréablement marquée. En bouche, des arômes d'abricot et de prune tapissent doucement le palais. C'est un Cognac fin et sans aucunes aspérités. Le boisée est plus présent que dans le VSOP et apporte une dimension aromatique supplémentaire.

Accords vins et mets

Mousse au caramel écossais et à la fleur de sel - fromage de comté 2 ans d'âge - dattes Medjools au pecorino.

Pour un meilleur service

Servir dans un ballon fin au buvant délicat et réchauffer avec la paume de la main.

Temps de garde suggéré

Prêt à déguster.

Presse et notoriété

Le trophée du meilleur distillateur européen de spiritueux de l'année par le IWSC.

Laurent Vallet

Château de Montifaud

FRANCE



Tout d'abord, créé en 1837 par Augustin, le vignoble voit se succéder Pierre, Maurice, Louis et Michel. C'est en Octobre 2000 que Laurent rejoint son père et son grand-père.

Selon la tradition familiale, lorsqu'un enfant rejoint son père, une partie du cognac distillé cette année-là est stockée précieusement et ne sera vendue que par les générations futures. C'est ainsi que dans la pénombre de leur chai « Paradis » reposent des bouteilles de cognac élaboré par Pierre et Maurice Vallet. Les chais familiaux voient également vieillir des cognacs datant des années 1866 à nos jours. Une partie en millésimes est scellée par le B.N.I.C (Bureau National Interprofessionnel du Cognac).