

X.O. PALE & DRY

CENTENAIRE

42% VOL.

LA DISTILLERIA

La Casa Delamain, grazie alle sue profonde radici nelle zone privilegiate del Cognac ed ai rapporti costantemente amichevoli con i proprietari-distillatori, si è sempre assicurata i propri approvvigionamenti dalle migliori fonti curando con particolare attenzione, sia l'invecchiamento, sia le altre piccole fasi dell'elaborazione.



CENTENAIRE

UNA NUOVA INTERPRETAZIONE DEL COGNAC

Per celebrare il 100° anniversario dalla nascita del Pale & Dry, Dominique Touteau, il Maître de Chais, reinterpreta questo assemblaggio iconico intensificando lo stile, unico, adattandone l'elaborazione.

LE NOVITÀ:

VIGNA: Bellevigne.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42°C ottenuta naturalmente con una tecnica Delamain che prevede l'aggiunta di acqua e del 15% in volume di vecchie acquaviti, chiamate "les faibles".

AFFINAMENTO: in vecchi fusti di legno, senza zucchero e colore aggiunti.

FORMATO: bottiglia da 50 cl contenuta in un cofanetto di lusso.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ricco di aromi fruttati e carnosi, il naso è mitigato da profumi delicatissimi di erbe e fiori, nonché da una speziatura raffinata e sapida.

Al palato il sorso è pieno, intenso e materico.