Tesseron Cognac Lotnr 90 XO Ovation

- Frankrijk

Zeer frisse aanzet met tonen van peer en kweepeer, die evolueren naar kruidachtige elementen, aroma's van gedroogd fruit, noten en amandelen. Stevig, van goede lengte, krachtig, weerspiegelt de aroma's die door de neus worden gepresenteerd: een kwaliteitscognac, typisch en jong.

Domein

De Tesseron Cognacs worden gemaakt van twee van de meest prestigieuze appellaties in het Cognac gebied: Grande Champagne en Petite Champagne. Grande Champagne staat bekend om het maken van de beste Cognacs uit de regio, te danken aan de kalkstenen grond. De eau-de-vie uit de Grande Champagne heeft jaren nodig voor het ontwikkelen van de zachte finish. Hoe langer de rijping, des te meer aroma's er vrij komen en hoe soepeler deze worden. Petite Champagne is samengesteld uit klei en kalkstenen grond. Eau-de-vie geteelt op deze grond heeft minder rijping nodig voor de zachte finish. Tesseron Cognac is één van de laatste Cognachuizen die de 3 originele druivenrassen gebruikt: Ugni Blanc, Folle Blanche en Colombard. Ugni Blanc is de voornaamste soort in alle blends. De twee uitzonderlijke soorten, Folle Blanche en Colombard, zijn moeilijk te kweken en produceren enkel kleine oogsten waardoor deze bijna geheel zijn verdwenen in de regio. Toch is het de toewijding van Tesseron aan de traditie die zorgt voor de extra dimensie die hun Cognac biedt. De druiven worden geoogst aan het begin van de herfst en gefermenteerd voor een licht sterke, zurige wijn met een volume van 9% alcohol. De destillatie wordt strikt gecontroleerd vanaf het einde van de

oogst tot en met maart van het hierop volgende jaar.

Vinificatie

in eikenhouten vaten, waardoor het rijkdom en complexiteit geeft.



Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl