

Cognac NORMANDIN-MERCIER, Grande-Champagne EXTRA-OLD XO magnum

150 cl magnum

Cognac

Grande Champagne

1er Cru du Cognac



La note de Christian Walter

95/100

Normandin-Mercier (Cognac)

Le vin

Le Cognac Grande Champagne XO Normandin-Mercier vieille de plusieurs décennies exprime pleinement la complexité et la longueur en bouche qui font la fierté de l'appellation Cognac. En effet, les notes épicées et le rancio n'apparaissent qu'à l'issue d'un long vieillissement. A l'œil couleur or soutenu avec des reflets ambrés. Au nez dominantes fruitées (fruits secs dont noisette et amandes, fruits confits, agrumes), épicées (cannelle, vanille), sucrées (miel, toffee blond). Notes rancio (Porto), empyreumatique (fumé, chocolat), céréale (brioche), végétale (herbes sèches, tabac blond), boisée. La bouche est ample et ronde, fruitée (fruits secs), épicée, boisée, empyreumatique, et longue.

Caractéristiques

- **Cépage** : Extra-Old Grande-Champagne XO
- **Classification** : 1er Cru du Cognac
- **Alcool** : 40,0% vol.
- **Service** : 18 à 20°C