LHERAUD - Cognac XO 20 ans

70 cl Cognac Petite champagne



La note by Christian Walter 94/100

C'est au domaine de Lasdoux, commune d'Angeac, derrière les murs d'une ancienne demeure que réside l'âme de la famille. Le lien profond à cette terre verdoyante et vallonnée, ou daims et chevreuils gambadent le long des vignes, est le terreau des cognacs Lhéraud. Les cinq chais en pierre blonds de Charente, ou reposent les fûts en chêne du Limousin, permettent le vieillissement naturel, sans addition ni réduction. C'est ce qui donne aux cognacs et armagnacs Lhéraud leur saveur incomparable.

La production du Cognac se fait à partir d'une double distillation d'un vin blanc sec et acide, suivie d'une mise en fûts de chêne. Le savoir-faire de Lhéraud y ajoute une âme unique. Chaque année, trois distillations sont ainsi faites, appelées charge sur marc, vin clair en vin avec lie. C'est l'assemblage de ces chauffes qui donnera le caractère d'un cru. Les notes de rancio des cuvées vintages (10 à 20 ans) en font des nectars contemporains de haute facture, présents à la table des palaces et des restaurants étoilés.

Les Armagnacs sont le fruit d'une distillation simple de vins blancs secs dans un alambic à colonne, les armagnacs Baron Gaston Legrand tirent la quintessence du terroir de Ténarèze, d'où proviennent les meilleurs millésimes d'une eau-de-vie ronde en bouche, au fabuleux bouquet "en arc-en-ciel", ou se mêlent effluves de noix, de pruneau, de fougère et de vanille. Notre sélection de XO (plus de dix ans) et des millésimes hors d'âge. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lhéraud (Cognac & Armagnac)

Le vin

La production du Cognac se fait à partir d'une double distillation d'un vin blanc sec et acide, suivie d'une mise en fûts de chêne. Le savoir-faire de Lhéraud y ajoute une âme unique. Chaque année, trois distillations sont ainsi faites, appelées charge sur marc, vin clair en vin avec lie. C'est l'assemblage de ces chauffes qui donnera le caractère d'un cru. Les notes de rancio des cuvées vintages (10 à 20 ans) en font des nectars contemporains de haute facture, présents à la table des palaces et des restaurants étoilés. Exubérant, concentré et généreux. Ananas rôtis, banane flambée. Chaleureusement épicé, finement vanillé. Parfait équilibre des saveurs.

Caractéristiques

- **Cépage :** Assemblage multiples crus
- **Consommation :** millésime : XO 20 ans alcool 43,0% vol.