

*Notre maître de chai a imaginé ce que serait un cognac capable de transporter le dégustateur dans un ailleurs. Bois précieux, réglisse, boîte à cigare composent un bouquet original et exotique. Un VSOP suave et raffiné.*

# MARQUIS DE LA FAYETTE VSOP

## Fiche technique

Age mini : 6 ans

Age maxi : 10 ans

Age moyen : 8 ans

Nombre d'eaux-de-vie : 50

Crus : 70 % Fins Bois, 20% Bons Bois, 10% Petite Champagne

L'assemblage du VSOP est élaboré lors de la sélection des eaux-de-vie nouvelles.

Les eaux-de-vie séjournent dans un premier temps 14 à 16 mois en fûts de chêne neufs (chauffe forte). Suivent 4 à 5 ans de maturation en fûts roux (fûts vieillis).

Le vieillissement par palier permet d'abaisser progressivement le taux d'alcool de 55°, lors de la première mise en fûts, à 40°. On compte quatre paliers de vieillissement avec une dégustation à chaque phase (55°, 47°, 43°, 40°).

## Les notes du maître de chai

- **Nez** : amandes douces, prunes, notes empyreumatiques, fruits secs (raisins, abricots), épices, réglisse, cèdre, mirabelle, écorces d'orange, boîte à cigares.
- **Bouche** : attaque souple, bouche suave, ample et harmonieuse.
- **Finale** : fondante et raffinée.



*La Fayette*