

Le parfait résumé de l'esprit La Fayette, à mi-chemin entre douceur et puissance. Bâti autour d'une charpente tout en élégance, ce grand cognac révèle une subtilité aromatique fruitée et florale. Une prouesse dans l'équilibre.

MARQUIS DE LA FAYETTE XO CARAFE

Fiche technique

Age mini : 15 ans

Age maxi : 20 ans

Age moyen : 18 ans

Nombre d'eaux-de-vie : 75

Crus : 50% Petite Champagne, 30 % Fins Bois,
20% Grande Champagne

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

Les eaux-de-vie séjournent dans un premier temps 10 à 14 mois en fûts de chêne neufs (chauffe forte). Suivent 9 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** : noisette, pruneau, cannelle, café, orange confite, notes torrifiées, marron glacé, amandes grillées, truffe blanche, cerise noire, pain d'épice, badiane, poivre de Sichuan, gingembre.
- **Bouche** : l'impression de puissance en attaque se prolonge avec la même intensité tout au long de la dégustation. Merveilleuse élégance dans les saveurs.
- **Finale** : quelle ampleur, quelle persistance !



La Fayette