

*Un XO à la fois puissant et tendre, sensuel et généreux.
L'attaque en bouche est conquérante, les notes douces et épicées se
disputant la suprématie. La finale d'une extraordinaire longueur
révèle toute la complexité de l'assemblage.*

MARQUIS DE LA FAYETTE XO

Fiche technique

Age mini : 10 ans

Age maxi : 15 ans

Age moyen : 12 ans

Nombre d'eaux-de-vie : 75

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

L'assemblage du XO 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, amandes grillées, truffe blanche, badiane, poivre de Sichuan, gingembre.
- **Bouche** : débute avec puissance, évolue avec complexité et une incomparable richesse aromatique.
- **Finale** : très longue et intense, portée par de magnifiques notes de rancio.



La Fayette