

COGNAC DELAMAIN

É tra i brand che ci pregiamo distribuire da più lunga data. Per celebrare il 100° anniversario dalla nascita del Pale & Dry, prodotto di riferimento della Maison, realizzato già nel **1920** dai fratelli Jacques e Robert Delamain, presentiamo il

PALE & DRY XO CENTENAIRE in una nuova interpretazione del Cognac

Un assemblaggio di acquaviti provenienti da diverse zone della Grande Champagne invecchiate per almeno 20 - 25 anni. Un cognac, in chiave moderna, che si propone oggi come l'espressione più pura del suo nobile terroir. Un distillato integro, puro e autentico rimasto fedele a se stesso e alla sua natura, che *Dominique Touteau*, il Maître de Chais, ha trasformato, sublimandone il carattere e accentuandone la sensualità, mantenendo il suo patrimonio sensoriale di note floreali e agrumate, di albicocca e di vaniglia. Tra le novità, la gradazione alcolica maggiore (42°C) ottenuta con l'aggiunta di acqua e del 15% in volume di acquaviti, chiamate "les faibles". L'affinamento avviene in vecchi fusti di legno, senza zucchero né coloranti aggiunti. Pale & Dry Centenaire è proposto nel nuovo formato da 50 cl, contenuto in un cofanetto di lusso.



Una novità tutta da scoprire insieme ad una nuova esclusiva linea di distillati, frutto di un sapiente lavoro di invecchiamento portato avanti nel corso delle ultime decadi:

PLEIADE - TESORI DELLA GRANDE CHAMPAGNE



Questi nuovi ed esclusivi cognac si distinguono per le diverse botti impiegate e per il periodo di invecchiamento. Il nome "PLEIADE" si riferisce al gruppo di stelle che con la loro luminosità ha guidato i marinai sin da tempi dell'antica Grecia. Ispirandosi a questo concetto di "brillantezza stellare", Delamain conferma di essere un punto di riferimento nel mondo del cognac, un tutore affidabile della straordinaria evoluzione dei suoi prodotti nel tempo. La gamma Pléiade racchiude cognac tra i più straordinari mai prodotti dalla Casa; rari ed identitari, che confermano il principio su cui si fonda la sua filosofia: essere dei **guardiani del tempo**. Le tre collezioni sono frutto di un singolo millesimo, di un singolo cru o di una singola botte, prodotti senza dolcificanti né coloranti aggiunti, sono realizzate in serie limitata,

COLLECTION RÉVÉLATION Very Old Cognac - Singola Vigna MALAVILLE (cask n° 709-01)

Prodotto dal vigneto di 20 ettari "Bellevigne" nel villaggio di Malaville, nel cuore del Grande Champagne, uno dei più bei terroir del Cognac.

COLLECTION PLENITUDE COGNAC - Vintage 1980 (cask n° 212-01)

Nasce in vigne nella frazione di Mainxe, tra Jarnac e Segonzac. Il 1980 ha un significato speciale per Dominique Touteau poiché è l'anno in cui è iniziata la sua avventura con Delamain. Per **40 anni** questa botte, sigillata con la cera, non è mai stata spostata dalla cantina.

COLLECTION APOGÉE - ANCESTRAL (fût n°370-01)

Proviene da una sola botte e rappresenta la massima espressione dell'invecchiamento dell'acquavite della Grande Champagne. Un raro cognac ritenuto così eccezionale, così perfetto da essere presentato intatto, senza alcun assemblaggio o riduzione. Affina in botti di rovere "Roux" da 350 litri (provenienti dalla foresta di Tronçais) e successivamente in una damigiana da 30 L. Quest'unica botte **è custodita** nella cantina più emblematica della Casa, il *Grand Chai*, vicino alla finestra esposta a sud. Con l'affinamento, ne deriva un cognac di straordinaria eleganza e raffinatezza.

COLLECTION APOGÉE - VINTAGE 1965 (Dame-Jeanne n° 339-01)

Il Verrières del 1965 rappresenta un anno importante per la storia di Delamain, è l'epitome di ciò che può essere ottenuto con la migliore acqua sino alla massima maturità, un'evoluzione sotto l'egida Delamain. Questa botte straordinaria è rimasta nello stesso angolo della cantina, beneficiando delle variazioni di temperatura e flusso d'aria anno dopo anno, evolvendosi in un cognac di intensità e ricchezza sublimi.

Racconta Dominique Touteau:
"Nato nel 1965, questo cognac fa parte del tessuto stesso di chi siamo.

Ha avuto il posto d'onore nel "Grand Chai", impassibile, per tutto il suo periodo di invecchiamento.

A 50 anni, raggiunto il suo apogeo unico e fu trasferito in una damigiana da 30L, materializzando così nel tempo i suoi magnifici aromi di albicocca, mela cotogna candita e noci."



Distribuiti in Italia da **SAGNA S.p.A.**, sono disponibili nei migliori ristoranti, winebar ed enoteche. www.sagna.it