



## J. DUPONT COGNAC | ART DE VIE

### 100% Grande Champagne | 70 Ans

Présenté dans une carafe en cristal, produit en une quantité extrêmement limitée de 365 exemplaires.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Ambrée - acajou avec des reflets rouges dorés

##### **Aroma**

Complexité d'arômes tels que marmelade d'orange, fruits confits. Au nez, des odeurs d'épices accompagnés d'une touche subtile de safran et de fleurs séchées (iris, narcisse)

##### **Taste**

Grande élégance, une richesse d'arômes de fruits confits (abricot sec-écorce d'orange) que nous retrouvons en bouche.

##### **Finish**

Très grande longueur et richesse en bouche qui s'étale dans le temps grâce à des saveurs de vieux porto, noix de muscade et boîte à cigare.

J. Dupont Cognac - Maison Boinaud Distillerie Fondé par Julien Dupont en 1872, Cognac J. Dupont était parmi les Cognac les plus reconnus de son époque ; sa qualité exceptionnelle fut récompensée de médailles d'or et d'argent à travers le monde faisant croître rapidement sa notoriété dans les années 30 et 40. C'est en 1992 que Michel Boinaud - à la tête d'une dynastie de quatre siècles de grands producteurs de Cognac - acquies les droits de la marque pour continuer son développement. La famille Boinaud est établie dans le cœur de la région de Cognac depuis 1640, les vignes sont localisées en Grande Champagne, Premier Cru du Cognac et sur les terroirs privilégiés de Bouteville, Segonzac, Angeac-Champagne et Juillac le Coq. Avec plus de 420 hectares, ces vignes représentent le plus grand domaine en propriété familiale de la région. Cognac J. Dupont représente un formidable trésor de famille hors du temps, où l'expertise et la tradition se rencontrent. Le Cognac provient uniquement des meilleurs vignobles de Grande Champagne. Chaque eau-de-vie est distillée dans des petits alambics et sélectionnée à la main par le Maître de Chai, les fûts les plus anciens peuvent atteindre un siècle et seuls les plus exceptionnels constitueront les bouteilles de J. Dupont.