



Pierre Lecat, proprietà delle famiglie Lassoudière-Lecat e Montez, si trova nel paese di Saint Fraigne, a nord di Cognac. Il villaggio di Saint Fraigne è ubicato all'interno del cru detto Fins Bois. L'azienda Pierre Lecat si estende su di una superficie di 25 ettari impiantati a vigneti, di cui 20 utilizzati per la produzione di eaux de vies per i Cognac; la parte restante dei vigneti è destinata alla realizzazione di Pineau des Charentes. Per la produzione dei Cognac, l'azienda Pierre Lecat utilizza prevalentemente la varietà Ugni Blanc (90%) ed in parte minore uve Colombard e Folle Blanche. La vendemmia ha luogo ad inizio ottobre, mentre la doppia distillazione avviene tra i mesi di novembre e fine marzo. Per la produzione della loro eaux de vie le famiglie Lassoudière-Lecat e Montez utilizzano un vecchio alambicco tradizionale della Charente. Successivamente l'eaux de vie viene fatta invecchiare in fusti di rovere francese dalle diverse capacità (da 270 a 450 litri). Il maître de chai Pierre Lecat assembla le diverse eaux de vie con l'obiettivo di ottenere dei Cognac caratterizzati da grande complessità aromatiche ed equilibrio.

COGNAC XO MEMOIRE

Varietà Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard.

Produzione La vendemmia ha luogo ad inizio ottobre, mentre la doppia distillazione avviene tra i mesi di novembre e fine marzo. Per la produzione della loro eaux de vie le famiglie Lassoudière-Lecat e Montez utilizzano un vecchio alambicco tradizionale della Charente. Successivamente l'eaux de vie viene fatta invecchiare in fusti di rovere francese dalle diverse capacità (da 270 a 450 litri) per almeno sei anni. Il maître de chai Pierre Lecat assembla infine le diverse eaux de vie con l'obiettivo di ottenere dei Cognac caratterizzati da grande complessità aromatiche ed equilibrio.

Caratteristiche Dal colore giallo ambrato con riflessi mogano, è caratterizzato da un ricco e fine bouquet, che si apre con delicati sentori floreali di gelsomino e di caprifoglio, per poi lasciar spazio a note appena accennate di porto e di noce unitamente ad aromi di vaniglia, legno e cioccolato; emerge inoltre un lato speziato, con note di curry e zafferano e, sul finale, sono evidenti gli aromi di frutta candita – arancia, pera, albicocca – e pan di zenzero. Al palato è estremamente vellutato e bilanciato, dotato di una grande maturità e concentrazione e di un finale lunghissimo e persistente. Da apprezzare liscio. Bottiglia astucciata. 700 ml. 40% vol.

