

COGNAC

David RAMNOUX



Contexte : Le Domaine des Bellevues se situe à Mareuil à 12 km au nord de Jarnac. Il est installé depuis 3 générations dans le cru des Fins Bois, au cœur de la région de Cognac. Il est dirigé par David Ramnoux, vigneron indépendant et bouilleur de cru, issu d'une famille de viticulteurs depuis 1811. Avec son

épouse, ils ont à cœur d'élaborer des produits de caractère reflétant l'identité de leur terroir. Le vignoble s'étend sur 8,5 hectares et a la particularité d'assurer ses productions selon les méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. Toute la production est transformée sur le domaine (vinification, distillation et vieillissement).

Ce cognac a été vieilli pendant 8 années en fût de chêne et n'a subi aucun ajout de sucre ou de colorant.

Cépages : Ugni blanc, Colombard, vignes âgées de plus de 50 ans.

Terroir : Argilo-calcaire.

Nez : Frais et intense, le nez présente des notes engageantes évoquant la feuille de vigne et le raisin. Avec un peu d'ouverture il présente de délicates notes florales.

Bouche : Douce et fruitée, la bouche dévoile avec énergie ce registre de fruits frais (raisin, pêche blanche), complété de touches florales qui lui confèrent beaucoup de fraîcheur.

Finale : Fine et subtile, la finale évolue sur des notes de fruits secs, de pépins de raisin, et s'achève sur de légers amers désaltérants.

Rencontres heureuses : En entrée sur du foie gras, sans oublier les accords sur du chocolat noir ou encore des tartes aux fruits jaunes.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com