


COGNAC
FRAPIN

— COLLECTION TRÉSORS DU CHÂTEAU —



COGNAC
FRAPIN
Trésor du Château Fontpinot

Millésime
1995
25 ans d'âge


Cognac Grande Champagne
APPELLATION COGNAC GRANDE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE
Premier Cru de Cognac

70cl PRODUCE OF FRANCE 41,4%vol
DOMAINE CHÂTEAU DE FONTPINOT-SEGONZAC 16130



MILLÉSIME 1995 - 25 ANS

Le nouvel élixir de la Maison Frapin...

Eté 1995. Le vignoble s'épanouit sous la caresse d'une saison chaude et sèche. Abondant et pulpeux, le raisin promet une récolte mémorable. Avec allégresse, les vendanges débutent aux dernières heures de septembre. Le vignoble tient ses promesses. Le raisin est sain, la récolte généreuse. A la vinification, la belle vitalité du fruit produit un jus d'une franche acidité, doté d'un solide titre alcoométrique. Sous l'influence de la double distillation sur lies, l'eau-de-vie embaume, frappée du sceau aromatique d'une année prodigieuse.

Aux Gabloteaux, plus qu'ailleurs, la nature s'était montrée conciliante. Sous le contrôle du BNIC, le cognac fut entreposé en chai humide (« Chai Millésimes ») pour être millésimé. Après l'effervescence, la patience. Au fil du temps, le charme opère. Le feu tempère son ardeur au profit de notes chaleureuses et gourmandes. La personnalité s'affirme. La rondeur et la souplesse dominent. En chais humides, environ 2% du précieux trésor s'évapore. L'alcool, principalement, est abandonné aux anges pendant vingt-cinq ans au profit du plaisir, celui que l'épicurien connaîtra en dégustant un cognac singulier, façonné avec amour et dextérité.

A L'OEIL

La robe flatte le regard, brillante et soyeuse, allumée de reflets orangés.

AU NEZ

Le Millésime s'ouvre délicatement sur un arôme de notes délicieuses : un zeste d'agrumes, l'éclat de la mandarine. Puis le mouvement se déploie vers des fragrances épicées de pêche séchée et de pain d'épices.

EN BOUCHE

Le Millésime 1995 – 25 ans d'âge fait la part belle aux arômes du verger, fruits épanouis qui évoluent au palais vers des notes finement vanillées puis délicatement épicées. La chaude saveur de la noix de muscade répond à la rondeur solaire de l'abricot sec. La finesse et l'équilibre vont de concert jusqu'à la note finale de rancio qui s'alanguit en bouche, longue et caractéristique des vieux cognacs

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

- **Cognac Master** - Meilleur Millésime 2022 (UK).
- **Gilbert & Gaillard** - 96/100 2022 (FR).

Découvrez le Millésime 1995, présenté par notre Maître de chais en scannant le QR code ou en cliquant sur ce lien : <https://bit.ly/Frapin1995>



Le Cognac Frapin « 1995 - 25 ans » (70 cl), est vendu chez tous les bons cavistes au prix public conseillé de 175€ TTC.

CONTACT PRESSE

VFC Relations Publics - Cynthia Barbe
01 47 57 85 60 - 06 77 94 70 69 - cbarbe@vfcrp.fr