



## Delamain begint, waar anderen stoppen...\*

[www.delamain-cognac.com](http://www.delamain-cognac.com)

**\*Delamain maakt geen vs, vsop,\*\*\*, Napoleon,..., maar enkel de grootste kwaliteit XO.**

**Niet de verplichte 6,5 jaar, maar gemiddeld 25jaar oud!**

**Vs:** minimum 2.5 j – **Vsop:** minimum 4.5 j – **Napoleon:** niet officieel  
**Xo:** minimum (bij vele commerciële merken, slechts 6,5 à 10j maar bij Delamain: minstens 25j)

**Dit wil dus zeggen, dat elke Delamain Xo is, gemiddeld tussen 25 en 65 jaar...  
 Bovendien is Delamain eigendom van Champagne Bollinger: een garantie voor topkwaliteit.**

**De prijs van Delamain Cognac zit in de fles: geen commerciële toestanden, geen dure kristallen karaffen...**



**Cognac** De meest bekende begeleider van de koffie-na, afkomstig uit Charente in midden-west-Frankrijk, is de Cognac. Cognac wordt gestookt in roodkoperen alambics. De naam van de Arabische alchemisten van wie Europa in de Middeleeuwen de distilleerkunst heeft geleerd. De basis is een licht, zuur wijntje van de streek. Maar juist deze kleine, lichte wijntjes geven een mooi distillaat, terwijl er van echt mooie wijnen niets goeds te stoken valt. Het waterklare vocht dat uit de alambic druppelt is hard, scherp en vurig, want rijpheid, geuren en aroma's en de warme kleur ontstaan tijdens de rijping op eiken fusten, door de inwerking van het hout en door oxidatie, dankzij de lucht die via poriën het fust binnendringt. De blanke Cognac wordt eerst strogel, dan goudgeel en later goudbruin. De scherpte verdwijnt, de smaak en geur gaan zich ontplooiën. Cognac is altijd een mengsel van stoeksels uit verschillende delen van Charente. De beste komen uit het kerngebied Grande en Petite Champagne, en als het mengsel voornamelijk hieruit afkomstig is, zoals Delamain, noemt men het fine Champagne. De wet stelt eisen voor de rijpingstijd. Cognac mag pas als zodanig verkocht worden als het jongste bestanddeel van het mengsel 2 jaar oud is, maar Delamain verkoopt geen Cognac jonger dan 25 jaar. Doorgaans zit er een flinke dosis in, die aanzienlijk ouder is. Terwijl XO bij commerciële merken vaak slechts 6,5 jaar is... Bij het aanduiden van de leeftijd geldt als regel: alleen het jongste bestanddeel is maatgevend. 25j Wil dus zeggen: een mengeling waarvan de jongste minstens 25jarige Cognac is, altijd gerijpt op fust, want op fles wordt hij Cognac geen dag ouder dan hij was bij de botteling.



**« Verseur »**  
 robuust notenhouten  
 schenker met fles 3 l  
 Pale & Dry XO



**Présentoir**  
 12 x 20cl.  
 Pale & Dry  
 vernist hout



**3 x 20cl Trio**  
 -1 Pale & Dry +/- 25 j  
 -1 Vesper +/- 35 j  
 -Très Vénérable +/- 55 j