



“Bienvenue au Château de Plassac, propriété des Comtes de Dampierre et terre de Cognac depuis plus de deux siècles”

LE CHÂTEAU DE PLASSAC & LE COGNAC

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Issus d'une des plus anciennes familles de France, les Dampierre mêlent, depuis huit générations, leurs destins à la terre des Charentes. Ils élaborent au Château de Plassac un Cognac rare et un Pineau des Charentes fruité.

L'ancrage de la famille dans le Cognaçais est tel, qu'au XIX^{ème} siècle le Marquis Elie de Dampierre, Président de la Société des Agriculteurs de France, défendait déjà l'appellation dans son ouvrage sur *les Eaux-de-vie de Cognac* en 1858.

La particularité des Vins et Spiritueux du Château de Plassac réside dans l'intégration de toutes les étapes de production au sein même des murs quatre fois centenaires de la Propriété.

C'est dans un clos, au cœur du parc, que les cépages d'Ugni Blanc et de Colombard prennent racines. Cette parcelle bénéficie d'une température ambiante légèrement plus élevée qu'ailleurs, ce qui sublime le goût et intensifie les arômes.

L'élevage des Vins, ainsi que la distillation charentaise se déroulent dans le grand chai du XVIII^{ème} siècle. Les Cognacs vieillissent en fûts de chêne frappés aux armes de la famille, dans lesquels ils obtiendront leur robe dorée et leurs arômes boisés. Ces fûts sont entreposés au sein du chai de vieillissement voûté et magnifiquement restauré.

C'est avec passion, que les Comtes Audoin et Henri de Dampierre, entourés des femmes et des hommes de Plassac cultivent, élaborent et assemblent harmonieusement ces Spiritueux, comptant depuis toujours parmi les Grands Cognacs.



COGNAC XO 17 ans d'âge

Médaille d'Argent au Challenge for the best French Spirits for Asia 2014



Le cognac XO est à la fois la plus belle « signature » de la maison et la preuve de sa vitalité. Il est donc l'objet de toutes les attentions et d'un soin extrême.

Présenté dans une élégante carafe, sérigraphiée représentant le Château et les armes de la famille Dampierre, ce XO contribue à donner ses lettres de noblesse au cognac, qualifié depuis toujours comme la meilleure eau-de-vie du monde.

NOTES DE DÉGUSTATION:

<u>Robe:</u>	Ambrée, soutenue. Belle brillance, limpide
<u>Nez:</u>	Caramel, vanille, élégant, fin
<u>Bouche:</u>	Attaque franche, bouche tonique, chaleureuse, belle longueur
<u>Palais:</u>	Tartare de thon, mangue, passion
<u>Commentaires:</u>	À apprécier tout au long d'un repas



COGNAC NAPOLEON 12 ans d'âge

« Parfait pour un premier contact avec le Cognac »

L'âge du Cognac Napoléon lui confère un équilibre unique, où l'harmonie des saveurs, se mêle au raffinement des arômes.

Il est présenté dans une bouteille traditionnelle charentaise frappée des armes de la famille Dampierre.

Ce Cognac, connu de quelques grands mixologues sert souvent de base aux cocktails les plus raffinés. C'est la garantie d'une dégustation de qualité.

NOTES DE DÉGUSTATION:

<u>Robe:</u>	Dorée
<u>Nez:</u>	Fin, délicat, vanille aromatique, boisé
<u>Palais:</u>	Exotique, épicée. Finale douce sur une longueur moyenne
<u>Accords:</u>	Un magret de canard, chutney de mangue
<u>Commentaires:</u>	Une eau-de-vie facile, souple, aromatique. Parfait pour un premier contact avec le Cognac.



PINEAU BLANC – PINEAU ROUGE



*5 étoiles à la Revue des Vins de France
Médaille d'Argent au Challenge for the best French Wine for the
USA, 2013*

Il y a 300 ans un vigneron a versé par erreur du jus de raisin dans un fût qui contenait encore du Cognac. L'assemblage était délicieux et naturellement sucré. Le Pineau des Charentes était né.

Il eut tout de suite beaucoup de succès, on le buvait comme vin au dessert; on le déguste aujourd'hui en apéritif.

Longuement vieillis en fût de chêne, les Pineaux Blanc et Rouges du Château de Plassac proviennent exclusivement des vignes de la propriété – Cépages Ugni Blanc et Colombard.

Parfumés et fins, leurs assemblages harmonieux et agréables rendent ces pineaux élégants au palais. Ils sont également délicieux avec du foie gras.



PINEAU BLANC NOTES DE DÉGUSTATION:

<u>Robe:</u>	Superbe, lumineuse
<u>Nez:</u>	Fin et élégant sur les fruits blancs
<u>Palais:</u>	Superbe, gras, toujours sur les fruits, les agrumes, le miel
<u>Accords:</u>	En apéritif
<u>Commentaires:</u>	Un très beau Pineau

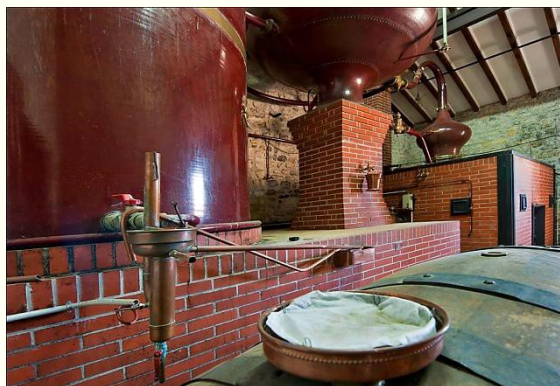
PINEAU ROUGE NOTES DE DÉGUSTATION:

<u>Robe:</u>	Vieux rose aux légers reflets ambrés
<u>Nez:</u>	Fin, sur la fraise, la framboise, le litchi. Très confituré
<u>Palais:</u>	Dynamique et aérien, riche, équilibré
<u>Accords:</u>	Un fois gras au raisin
<u>Commentaires:</u>	Une belle réussite

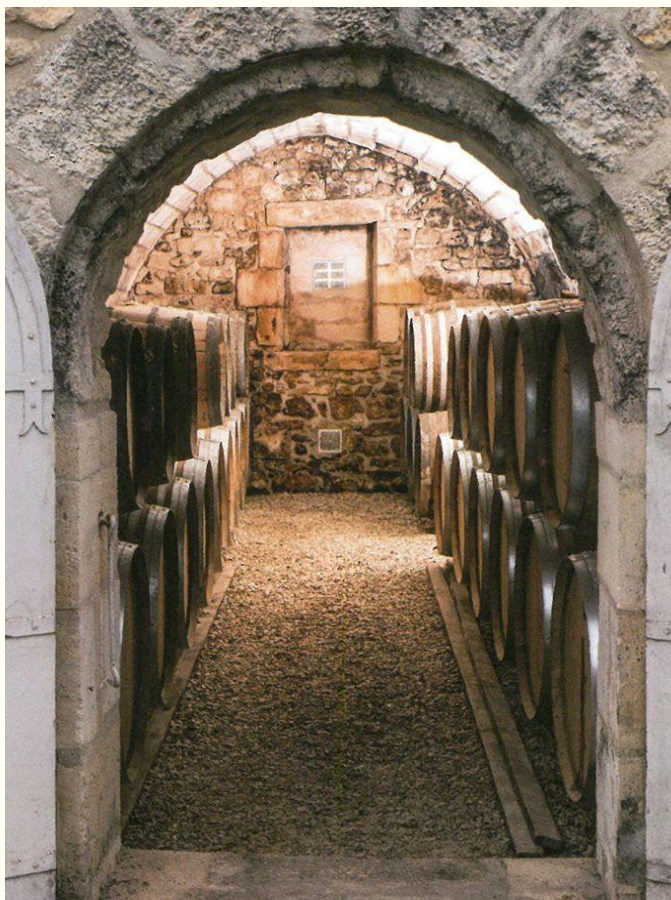

CHATEAU
DE
PLASSAC



*Aymar Marquis de Dampierre, Pair de France
Premier propriétaire du Château de Plassac
1787 – 1845*



*Alambic de distillation
Fûts frappés aux armes de la famille Dampierre*



Chai de vieillissement, réservé aux vieux Cognacs