

COGNAC
FRAPIN

Communiqué de presse

— COLLECTION TRIPRÉSIDENTS DU CHÂTEAU —



COGNAC
FRAPIN
Trésor du Château Fontpinot

Trilogie Frapin

1986-1988-1990

Cognac Grande Champagne

Appellation Cognac Grande Champagne Contrôlée

Premier Cru de Cognac

Série n°1 - N°0001

7cl *Produced in France 41,2% vol.*

Propriété Château de Fontpinot - Cognac 17130

COGNAC
FRAPIN



— COLLECTION TRÉSORS DU CHÂTEAU —

TRILOGIE FRAPIN N° 1

Forte d'un vignoble à nul autre pareil, qui s'épanouit sur 240 hectares au coeur de la Grande Champagne, 1er cru du cognac, la Maison Frapin excelle dans l'art d'élaborer des cognacs millésimés. Chez Frapin, le temps poursuit son Grand Œuvre, nourrit la passion et décuple l'inspiration. Dans la droite ligne d'assemblages qui ont fait le délice des épicuriens, la Maison présente Trilogie Frapin, un assemblage de trois cognacs en série limitée de 1600 exemplaires, trois eaux-de-vie rares, trois merveilles forgées par la nature et l'homme. Une Trilogie qui lie le passé, le présent et le futur dans la trame aromatique de cognacs éphémères.

Trilogie Frapin n°1 est présentée dans un flacon aux lignes sobres, inspirée des verreries utilisées par le Maître de Chais depuis plusieurs générations. Fabriqué en bois, le coffret joue allègrement avec les codes d'un univers traditionnel.

Trilogie Frapin n°1 présente l'assemblage original des 3 millésimes distillés sur lies: 1986, 1988 et 1990.

Il revient au millésime 1990, le plus jeune qui impose le sceau « 32 ans d'âge » sur l'assemblage, de donner sa charpente à la composition. Doublement médaillé d'or et récompensé par le titre de cognac de l'année à l'International Spirits Challenge 2023, ce cognac brille par son charisme et l'élégance de sa palette aromatique.

La finesse et les notes épicées sont apportées par le millésime 1988, la souplesse et l'équilibre par le millésime 1986.



COULEUR

Brillante, jaune orangée, la robe charme le regard par sa profondeur et sa vivacité.

BOUQUET

En finesse, délicates et gourmandes, les fragrances orientent l'émotion vers un bouquet réconfortant d'orange confite, de figue sèche, de pain d'épices et de pommes légèrement caramélisées.

EN BOUCHE

L'équilibre met en relief la luxuriance des arômes. Rondes et pleines, les notes de réglisse et d'abricot compoté se parent d'une pointe de muscade. À l'harmonie du fruit et de l'épice se mêlent, raffinées, les saveurs inimitables de boîte à cigares, prolongées par celles du rancio, amples et sensuelles. La longueur en bouche témoigne du grand âge et de la qualité inestimable d'un tel trésor.



“Une trilogie sensorielle, une quête d’excellence, un produit rare...”

Patrice Piveteau, Maître de Chais



Le Cognac Trilogie Frapin N°1 (70 cl), est vendu chez tous les bons cavistes au prix public conseillé de 320€ TTC.

  cognacfrapinofficial
www.cognac-frapin.com
info@cognac-frapin.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
SINGLE FAMILY ESTATE
PREMIER CRU DE COGNAC

