

Communiqué de presse
Septembre 2024

COGNAC
FRAPIN



COGNAC
FRAPIN
Trésor du Château Fontpinot

Millésime
1998
25 ans d'âge


Cognac Grande Champagne
MILLÉSIME COGNAC GRANDE CHAMPAGNE
Premier Cru de Cognac

70 cl PRODUCE OF FRANCE 40%
DOMAINE CHATEAU DE FONTPINOT-SECONDE

MILLÉSIME 1998
25 ANS D'ÂGE

Cognac Frapin dévoile un millésime 1998-25 ans d'âge, pour une fin d'année somptueuse et gourmande

Élégant, rond et raffiné, le Millésime 1998 est le fruit d'une alchimie parfaite entre un terroir exceptionnel, un savoir-faire artisanal et une passion pour l'excellence.

Entièrement signé Frapin par sa richesse aromatique et sa superbe longueur en bouche, il incarne une personnalité unique, forgée par les conditions climatiques variées de cette année-là. Après les pluies abondantes du printemps, la sécheresse de l'été a concentré les arômes et les sucres, conservant une acidité équilibrée. Les vendanges 1998 ont révélé des grappes d'une maturité exceptionnelle, offrant un cognac d'une complexité et d'une élégance unique.

"Un millésime dévoilant une longueur en bouche exceptionnelle"
Patrice Piveteau, Maître de Chai

COULEUR

Le millésime 1998-25 ans d'âge arbore une belle robe brillante, avec des reflets jaunes et orangés.

NEZ

Le nez dévoile des arômes délicats avec un zeste d'orange et de mandarine séchée, suivi de subtiles notes d'agrumes, notamment de citron confit. Une légère pointe de vanille ajoute une touche finale de douceur.

EN BOUCHE

En bouche, il révèle des saveurs fruitées, élégantes et gourmandes, avec des notes d'abricot cuit et de pêche caramélisée. La finale est marquée par une légère touche de noix de muscade. Finement boisé, il laisse percevoir une subtile note de Rancio. La longueur en bouche est remarquable, prolongeant l'expérience avec finesse et complexité.



Le Cognac Frapin - Millésime 1998 (70 cl), est vendu chez tous les bons cavistes au prix public conseillé de 190€ TTC.



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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.