

# COGNAC SELECTION ST SAUVANT N°2

MERLET



Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Cognac

Sélection Saint-Sauvant est le deuxième cognac embouteillé par Merlet. Après une première édition, l'Assemblage N°1, en 2013, la deuxième édition, l'Assemblage N°2, a été mise en bouteille en 2016. Chaque édition de Sélection Saint-Sauvant est un petit lot assemblé et embouteillé en quantité limitée. Afin de créer ces différents assemblages, les trois Merlet opèrent une sélection unique des meilleures eaux-de-vie de leurs chais. Elles sont choisies au moment optimum de vieillissement. Elles ont toutes plus de 10 ans, et, pour beaucoup, plus de 20 ans.

## Accords mets et vins

Seul ou sur glace - Parmesan vieux, homard, huîtres, chocolat noir 80%, caviar.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 44,3 %

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Contenance** : 0,70 L

**Région** : Cognac

**Âges** : 10 ans

**Packaging** : 1 bouteille

**Domaine** : Distillerie Merlet & Fils

## Dégustation

**Robe** : Or vieilli.

**Nez** : Intense et complexe, dominé par les épices (vanille, poivre de Sichuan et cannelle) et une légère note boisée, suivi de fruits mûrs (abricot, orange confite) et quelques notes florales (jasmin).

**Bouche** : Douce, ronde et finement boisée. Des notes de rancio charentais et d'abricots secs.

**Finale** : Finale élégante aux notes végétales (fleur de tilleul).

**Garde** : Vieilli en fût de chêne.

## Caractéristiques

## HISTOIRE DU DOMAINE

L'aventure Merlet remonte au 18ème siècle, époque où la famille se consacre déjà à la viticulture. Ensuite, en 1850, Firmin et Vivien-Eugène Merlet installent leur 1er alambic près du village de St Sauvant et se lancent dans la distillation. Ils deviennent bouilleurs de crus. C'est avec Edouard que la famille commence à fournir des grandes maisons de négoce de cognac. Guy Merlet pérenisera ensuite l'activité familiale. Gilles reprends les rênes de la distillerie en 1973, contexte difficile pour le cognac. il entreprends de diversifier les activités notamment en plantant des pieds de cassis. Il développe alors une gamme de liqueurs de fruits artisanales. En 2005, Pierre et Luc, les 2 fils de Gilles, le rejoignent pour soutenir le développement de la distillerie et de ses marques.

