

## PASSAM-SE VÁRIOS SÉCULOS ENTRE A SEMENTE DE UM CARVALHO E UMA GOTA DE LOUIS XIII

Conheça o filme do projeto, [clique aqui](#)

- EM UM CENÁRIO ONDE A PROCURA PELA GRATIFICAÇÃO INSTANTÂNEA ESTÁ EM SEU AUGE, O MESTRE DE ADEGA DO LOUIS XIII, BAPTISTE LOISEAU, PENSA UM SÉCULO À FRENTE.
- DECIDIU RECRIAR, PELA PRIMEIRA VEZ, NOSSOS TIERÇONS ENVELHECIDOS EM CARVALHO RARO PARA PROTEGER A HERANÇA DE NOSSOS ANTEPASSADOS E GARANTIR O FUTURO DAS PRÓXIMAS GERAÇÕES.
- NO LOUIS XIII, O TEMPO É NOSSA MATÉRIA-PRIMA.

Para a página de imprensa, [clique aqui](#)

Para o Comunicado de Imprensa Multimídia, clique:

<https://www.multivu.com/players/uk/8684751-centuries-between-oak-tree-to-louis-xiii/>

*«Desde a semente do magnífico carvalho para nossos tierçons envelhecidos à criação da mistura final de LOUIS XIII, passam séculos - décadas de perícia dedicada e maturação lenta e constante»* Baptiste Loiseau, Mestre de Adega da LOUIS XIII

### BAPTISTE LOISEAU – UM MESTRE DO TEMPO

Inspirado pelo ciclo de movimento perpétuo do Tempo, o Mestre de Adega do LOUIS XIII, Baptiste Loiseau, está constantemente preservando o passado e preparando o futuro usando elementos preciosos do presente. As eaux-de-vie para o Conhaque LOUIS XIII são amadurecidas em barris de carvalho francês. As mais excepcionais são envelhecidas nos barris mais raros do LOUIS XIII: nossos tierçons. Atualmente, Baptiste Loiseau está reservando as melhores e mais ricas eaux-de-vie da Grande Champagne nestes preciosos tierçons, como um legado para seus sucessores no próximo século - e está pensando um século à frente, criando novas para a próxima geração.

### O TIERÇON, A ASSINATURA DE LOUIS XIII

Nossos tierçons centenários eram usados originalmente para transportar nosso conhaque, e eram dispostos três a três em carruagens puxadas por cavalos - daí seu nome. Completamente feitos à mão nas florestas de carvalho francês, desempenham um papel fundamental no desenvolvimento aromático do conhaque LOUIS XIII. As suas finas aduelas possibilitam a troca delicada entre as eaux-de-vie, a madeira e o ar fresco de nossas adegas. Um tierçon é insubstituível. Com o passar dos anos, precisam ser cuidadosamente restaurados usando as aduelas antigas de outros barris: um sacrifício que levou o Mestre de Adega do LOUIS XIII a descobrir como recriá-los.

### A CRIAÇÃO DE UM TIERÇON: UMA VIAGEM QUE ABRANGE VÁRIAS VIDAS

A viagem começa com a semente de um carvalho raro e especial na floresta Limousin. São necessários entre 150 e 180 anos de crescimento lento e constante até estas árvores atingirem o formato e o



tamanho ideais para o corte. Após a separação dos troncos, os Wood Masters do conhaque LOUIS XIII selecionam as ripas perfeitas. São empilhadas e deixadas para secar ao ar livre durante 3 anos para adquirirem todo seu potencial aromático. Só então podem ser transformadas em aduelas e dobradas em forma de barril. Em seguida, vem o processo de aquecimento, momento em que é revelada a identidade única de carvalho de um tierçon LOUIS XIII. Na conclusão, cada novo tierçon é enchido com nossa melhor e mais rica eaux-de-vie de Grande Champagne e deixado para amadurecer. Com o tempo, libera gradualmente a totalidade de seus aromas e notas amadeiradas. Quando o tierçon começar a envelhecer, a partir dos 50 anos, será enchido com nossa melhor e mais rica eaux-de-vie de Grande Champagne que atingirá o desenvolvimento perfeito do envelhecimento e que fará parte da mistura LOUIS XIII no futuro, quando uma infinidade de aromas se entrelaçam para criar uma mistura final magnífica.

Visite nosso site: [www.louisxiii-cognac.com](http://www.louisxiii-cognac.com)

**SOBRE O CONHAQUE LOUIS XIII:**

*Pense um século à frente. Cada garrafa é uma conquista na vida de gerações de mestres de adegas.*

Desde suas origens, em 1874, cada geração de mestre de adega seleciona, em nossas adegas, as eaux-de-vie mais antigas e mais preciosas para o LOUIS XIII. Atualmente, o Mestre de Adega Baptiste Loiseau está reservando nossas melhores eaux-de-vie como legado para seus sucessores no próximo século. LOUIS XIII é uma requintada mistura de até 1.200 eaux-de-vie provenientes da Grande Champagne, o primeiro cru da região do Cognac. As lendárias garrafas são criadas há gerações por alguns dos mais hábeis mestres-artesãos na técnica de vidro soprado. LOUIS XIII inclui aromas excepcionais que evocam mirra, mel, rosas secas, ameixa, madressilva, cigarreira, couro, figos e maracujá.

BEBA COM MODERAÇÃO