



~~~~~  
**EXTRA 40% vol**  
 ~~~~~



**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**CÉPAGE :** 100% UGNI BLANC

**VIEILLISSEMENT :** En fûts neufs de chêne type Limousin, gros grain et grain moyen

**DÉGUSTATION :** Ce cognac a vieilli en **fûts de chêne neufs** les premières années, puis dans **des vieux fûts**. De couleur ambrée foncée, le nez témoigne d'une grande intensité et complexité. Senteurs de fruits secs sucrés, bois de cèdre, tabac, chocolat, et café torréfié. La bouche est très intense, bien équilibrée en alcool, beaucoup de saveurs de fruits secs et de noisette. Bouquet moelleux avec une touche marquée de rancio Charentais. Très long, épicé, élégant et complexe.

~~~~~  
**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**GRAPES :** 100% UGNI BLANC

**AGEING :** *In new oak barrels of Limousin type, coarse-grained and medium*

**TASTING :** Cognac aged in **new oak barrels** the first years and then in old ones. Dark amber colour. The nose is developing a big intensity and complexity. Scents of sweet dry fruit, chocolate, tobacco, cedar wood and roasted coffee. The palate is very intense, nicely balanced with alcohol, plenty of nutty and dried fruit flavours. Mellow bouquet with a marked touch of *rancio Charentais*. Really long, spicy, elegant and complex.

**PACKAGING**

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Coffret carafe cristal
- DIVINESSENCE
- Bouchon liège

