



~ ~ ~ ~ ~
FINES SAVEURS 40% Vol
~ ~ ~ ~ ~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : vieilli en **vieux fûts de chêne** afin de préserver toutes les notes florales et complexes du fruit frais. Ce cognac est très apprécié comme **apéritif**. Il peut être servi frais, frappé, sec ou avec de la glace. Il est également très intéressant dans la préparation de cocktails qu'il va sublimer de par ses notes florales et fruitées sans perturber les saveurs des autres ingrédients.

~ ~ ~ ~ ~
TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

GRAPES : 100% UGNI BLANC

AGEING : In oak barrels of Limousin type, coarse-grained or medium

TASTING : aged only in **old oak barrels** so as to preserve all the floral and fresh fruits notes. This cognac is very interesting as an **apéritif**, served with or without ice or served chilled. This cognac is also very attractive in the preparation of cocktails as it brings its floral and fruity notes and do not disturb the taste of the other ingredients.

PACKAGING

Bouteille Cognaçaise 70cl Etui

