



~ ~ ~ ~ ~
NAPOLÉON 40% vol
 ~ ~ ~ ~ ~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : D'une riche couleur ambrée, la rondeur de ce cognac reflète l'évolution des tanins au cours de longues années de vieillissement. Nez doux offrant des notes de noix, de chocolat noir et de cerise. Frais et intense au palais, fruité, avec une succession d'arômes de fruits secs. Très belle longueur avec de riches notes épicées en fin de bouche.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

GRAPES : 100% UGNI BLANC

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

TASTING : Of rich amber colour, the roundness of this cognac reflects the tannins' evolution during long years of ageing. Sweet nose that offers nuts, dark chocolate and sherry. The palate is intense, fruity, long and fresh with layers of mature flavours of dry fruits. Nice length together with rich spicy aromas to finish.

PACKAGING

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Coffret Carafe Symphonie
- Bouchon liège

