



Cognac
DANIEL BOUJU
Grande Champagne
 APPELLATION COGNAC GRANDE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE
 PREMIER CRU DE COGNAC
VSOP



~ ~ ~ ~ ~
VSOP 40%Vol
 ~ ~ ~ ~ ~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : De couleur ambrée, ce cognac est plus complexe. Nez de chêne toasté avec de discrètes notes de vanille et d'épices. Aux caractères aromatiques puissants et complexes, chaud en bouche, et aux arômes fins et délicats, ce cognac présente une très belle longueur en bouche.

~ ~ ~ ~ ~
TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

GRAPES : 100% UGNI BLANC

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

TASTING : With an amber colour, this cognac is more complex. Nose of toasted oak with discreet notes of vanilla and spices. Cognac with full characters, warm on the palate, with fine and delicate aromas. Also more length on the palate.

PACKAGING

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl, 35cl Etui
- Bouteille Pharma 50 cl
- Carafon VSOP caisse bois
- Carafe RESERVE GOURMET Etui
- 150 cl caisse bois
- 300 cl caisse bois
- Bouchon liège

