



~~~~~  
**Très Vieux BRUT DE FÛT 50%Vol.**  
~~~~~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : Ce cognac a vieilli en **fûts de chêne neufs** les premières années, puis dans **des vieux fûts**, pendant au moins deux générations. Cognac non filtré et brut de fût. Couleur ambrée vive et brillante. Très riche avec des arômes de boîte à cigares, de vieux chêne du Limousin, cerise confite, vanille, fruits secs, cacao et épices poivrées. La bouche est opulente, complexe et élégante avec une ampleur impressionnante et surprenante de fraîcheur. Cognac puissant et chaleureux avec un très long final en bouche. Corsé, exprimant une large gamme de saveurs, un cognac parfait pour apprécier votre cigare préféré...Un très vieux cognac exceptionnel avec la belle typicité du Cognac Grande Champagne **DANIEL BOUJU** pour une dégustation inoubliable...

~~~~~  
**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, during at least two generations. A non filtered Cognac and cask strength. Bright and brilliant amber colour. Very rich with aromas of cigar box, matured Limousin oak, candied sherry, vanilla, dried fruits, cocoa and peppery spices. The palate is opulent, complex, and elegant with an impressive scale and surprising of freshness. Powerful and warm Cognac with a very long finish. Full bodied, expressing a wide range of flavours, a perfect cognac to appreciate with your favourite cigar ....An exceptional very old cognac with the beautiful typicity of Cognac Grande Champagne **DANIEL BOUJU** for an unforgettable tasting experience....

**PACKAGING**

Bouteille Cognaçaise 70cl coffret bois de pin

Bouchon liège, capsule cire

