



*Tres Vieux Cognac
 grande champagne
 Appellation grande champagne contrôlée
 Premier Cru de Cognac
 70cl 40% vol.
 Daniel Bouju
 16130 - Saint - Geniel
 Produce of France*

~~~~~  
**TRES VIEUX 40% 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. De teinte brun foncé, brillante et dense. Très riche avec des arômes de chêne du limousin, de sous-bois, de menthe, de boîte à cigares, de fleurs. Le palais est fin, chic et distingué, présence de pétales de rose, réglisse, angélique confit, avec un côté balsamique. Tanins fins, d'une ampleur impressionnante avec un fort rancio charentais. Non filtré. Longueur en bouche extraordinaire et persistante. Un vrai, un GRAND Cognac !

~~~~~  
**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. Dark brown, brilliant and dense hue. Very rich with aromas of Limousin oak, undergrowth, mint, cigar box, blossom. The palate is delicate, chic and distinguished. Rose petals, liquorice, candied angelica, with a balsamic side. Fine tannins, impressive scale with a strong *rancio charentais* taste. Not filtered. Very long aftertaste.

A real, a GREAT Cognac !

**PACKAGING**

Bouteille Cognaçaise 70cl  
 coffret bois de pin  
 Bouchon liège, capsule cire

Coffret bois de noyer, carafe cristal IMPERIUM  
*Walnut wooden box, crystal decanter  
 IMPERIUM*

