



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



~~~~~  
**SÉLECTION SPÉCIALE 40% Vol**  
 ~~~~~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : Notre entrée de gamme, vieilli en fûts de chêne neufs. Le nez est riche et parfumé, les notes fruitées et florales sont très présentes avec une délicate présence de bois. Cognac très agréable, rond et non agressif. Excellent pour une première expérience. A découvrir tout juste sorti du réfrigérateur, proche de 0 degrés, il fera les délices des amateurs avant le repas afin d'apprécier tous ses arômes.

~~~~~  
**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**GRAPES :** 100% UGNI BLANC

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

**TASTING :** Our youngest cognac. Rich and mature nose, the fruity and floral scents are really present together with a bit of wood. Very pleasant cognac, well rounded and not aggressive. Very good as a first cognac experience. To discover just out of the fridge, around 0°C, it will delight the amateurs before the meal who will appreciate all its aromas.

**PACKAGING**

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl, 35cl Etui
- Coffret Bahia Excellence
- Carafe Ariane 50 cl Etui
- Coffret Carafe N°5
- 150 cl caisse bois
- 300 cl caisse bois
- Bouchon liège

