



~~~~~  
**TRÈS VIEUX 40% Vol.**  
 ~~~~~

**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**CEPAGE :** 100% UGNI BLANC

**VIELLISSEMENT :** 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

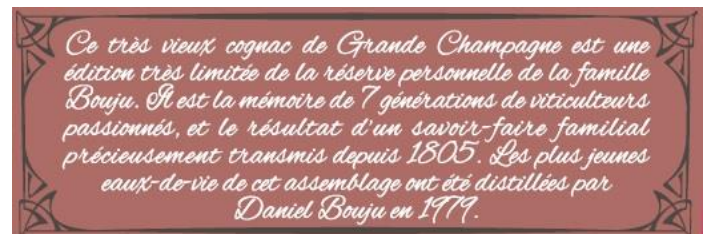
**AGEING :** In new oak barrels of Limousin type, coarse-grained and medium

**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 Exception 70cl
- Coffret bois de pin
- Bouchon liège naturel, cire or



This very old cognac from Grande Champagne is a very limited edition from the personal reserve of the Bouju family. It is the memory of 7 generations of passionate winegrowers, and the result of a family know-how carefully transmitted since 1805. The youngest eaux-de-vie of this blend were distilled by Daniel Bouju in 1979.