



~~~~~  
**EXTRA 40% vol**  
 ~~~~~



**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**CÉPAGE :** 100% UGNI BLANC

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

**DÉGUSTATION :** Ce cognac a vieilli en **fûts de chêne neufs** les premières années, puis dans **des vieux fûts**. De couleur ambrée foncée, le nez témoigne d'une grande intensité et complexité. Senteurs de fruits secs sucrés tels que noisette et figue séchée ; bois de cèdre, boîte à cigares, feuilles de tabac, vanille, chocolat, et café torréfié. La bouche est très intense, bien équilibrée en alcool. Bouquet moelleux avec une touche marquée de rancio Charentais. Très long, épicé, élégant et complexe. Cognac gras et gourmand.

~~~~~  
**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. Dark amber colour. The nose is developing a big intensity and complexity. Scents of sweet dried fruits, such as hazelnuts and dried figs; cedar wood, cigar box, tobacco leaves, vanilla, chocolate and roasted coffee. The palate is very intense, nicely balanced with alcohol. Smooth bouquet with a marked touch of *rancio Charentais*. Really long finish, spicy, elegant, and complex. A full-bodied and gourmet cognac.

**PACKAGING**

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Coffret carafe cristal
- Bouchon liège

