



~ ~ ~ ~ ~  
**NAPOLÉON 40% vol**  
 ~ ~ ~ ~ ~

**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**CEPAGE :** 100% UGNI BLANC

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

**DEGUSTATION :** D'une riche couleur ambrée, la rondeur de ce cognac reflète l'évolution des tanins au cours de longues années de vieillissement. Nez doux offrant des notes automnales de sous-bois et champignons. Frais et intense au palais, fruité, avec une succession d'arômes de fruits secs à coques et touches discrètes de pruneau. Notes de café torréfié, de réglisse et de Forêt Noire. Très belle longueur avec de riches notes épicées en fin de bouche.



**TERROIR :** GRANDE CHAMPAGNE

**GRAPES :** 100% UGNI BLANC

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

**TASTING :** With a rich amber colour, the roundness of this cognac reflects the tannins' evolution during the long years of ageing. Sweet nose offering autumnal notes of undergrowth and mushroom. The palate is fresh and intense, fruity, with a succession of aromas of nuts and discreet hints of prunes. Notes of roasted coffee, liquorice and Forêt Noire. Long and expressive in mouth with rich spicy notes to finish.

**PACKAGING**

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Coffret Carafe Symphonie
- Bouchon liège

