



~~~~~  
**PREMIERS ARÔMES 45% Vol**  
 ~~~~~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : vieilli en **vieux fûts de chêne**. Avec ses notes complexes de fruits, ce cognac est excellent aussi bien en digestif qu'en apéritif, sec, frais ou sur glace. Il sera également parfait pour la composition de vos cocktails. Au nez, présence de fleur de vigne. Notes fraîches et acidulées d'agrumes de type pamplemousse rose et une pointe de citron. Pêche blanche, aubépine. Bouche délicate et élégante, d'une grande fraîcheur.

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

**GRAPES :** 100% UGNI BLANC

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

**TASTING :** aged only in **old oak barrels**. With its complex notes of fruits, this cognac is excellent as a digestive, as well as an aperitif, neat, fresh or on the rocks. It will also be perfect to prepare cocktails  
 Nose: presence of vine blossom. Fresh and tangy citrus notes such as pink grapefruit and a hint of lemon.  
 White peach, hawthorn. Delicate and elegant palate, with a lot of freshness.

Bouteille Bartender 70 cl

Disponible en coffret avec 2 verres cocktail.

Available in a giftbox with 2 cocktail glasses.

