



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



~~~~~  
**VSOP 40%Vol**  
 ~~~~~



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : De couleur ambrée, ce cognac présente des caractères aromatiques puissants et complexes de fruits et d'épices.

Nez : bois de chêne fondu avec de discrètes notes de vanille, de pain d'épices et de poivre ; notes d'abricot et de nectarine mûre. Avec ses arômes fins et délicats, ce cognac présente une très belle longueur en bouche.

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

**GRAPES :** 100% UGNI BLANC

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

**TASTING :** With an amber colour, this cognac shows powerful and complex aromatic characteristics of fruits and spices.

Nose: delicate oak wood with discrete notes of vanilla, gingerbread, and pepper; notes of apricot and ripe nectarine. With its fine and delicate aromas, this cognac has a very long finish in mouth.

**PACKAGING**

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl, 35cl Etui
- Bouteille Pharma 50 cl
- Carafon
- VSOP caisse bois
- 150 cl caisse bois
- 300 cl caisse bois
- Bouchon liège

