



Très Vieux BRUT DE FÛT - 50% Vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : Cognac non filtré et brut de fût. Couleur ambrée vive et brillante.

Le nez : Très riche avec des arômes de boîte à cigares, de vieux chêne du Limousin, cerise confite, vanille, fruits secs, cacao et épices poivrées.

La bouche : Opulente, complexe et élégante avec une ampleur impressionnante et surprenante de fraîcheur. Cognac puissant et chaleureux avec un très long final en bouche. Corsé, exprimant une large gamme de saveurs, un cognac parfait pour apprécier votre cigare préféré...

Un très vieux cognac exceptionnel avec la belle typicité du cognac Grande Champagne *DANIEL BOUJU* pour une dégustation inoubliable...

PACKAGING

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

Ce très vieux cognac de Grande Champagne est une édition très limitée de la réserve personnelle de la famille Bouju. Il est la mémoire de 7 générations de viticulteurs passionnés, et le résultat d'un savoir-faire familial précieusement transmis depuis 1805. Les plus jeunes eaux-de-vie de cet assemblage ont été distillées par Daniel Bouju en 1979.