



EMPEREUR X.O 40% Vol

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : D'une couleur acajou aux chauds reflets cuivrés, ce cognac déroule harmonieusement une palette discontinue de saveurs et de parfums unies que rien ne vient perturber durant le long voyage gustatif qu'il vous offre.

Le nez est capiteux et évolutif. S'offrent à vous des senteurs de noix de muscade, de girofle, de cannelle ainsi que des arômes subtils de vanille. Des arômes concentrés de fruits confits et notamment de pruneaux viennent flatter délicieusement le nez. Une invitation à flâner et laisser votre imagination s'évader...

En bouche : il se révèle ample, souple et puissant. Les notes riches et complexes de fruits confits évoluent vers des saveurs d'épices toastés pour laisser place à des notes de chocolat noir, de cuir et tabac. Tout se mêle harmonieusement pour créer une expérience gustative exceptionnelle. Le rancio Charentais intense signe l'œuvre du temps qui passe.

Avec une remarquable longueur en bouche, ce cognac est une invitation au voyage, et pourquoi pas en compagnie d'un merveilleux cigare.



PACKAGING

Bouteille Cognaçaise 70cl Etui

Bouteille Ariane 20cl

Bouteille Pharma 50 cl Etui

