



EXTRA 40% vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : De couleur ambre foncé, ce cognac est aromatique, capiteux et soyeux à souhait, que seules les longues années de vieillissement peuvent lui conférer.

Le nez : profond et savoureux, il témoigne d'une grande intensité et complexité. Des senteurs de fruits secs tels que noisettes et figue séchée se révèlent à l'ouverture. Puis, les notes de vanille, chocolat et café torréfié vous accompagneront en toute quiétude vers le bois de cèdre, les feuilles de tabac et la boîte à cigares. Une combinaison impressionnante au nez, qui exige qu'on lui accorde un peu de temps pour en profiter pleinement.

En bouche : un cognac opulent, rond et onctueux. Il reflète les arômes présentés par le nez. Une sensation très intense portée par un alcool qui maintient toutes ces notes en un équilibre parfait. Un bouquet moelleux avec la touche distinctive du rancio charentais. Très belle finale, longue, épicée et élégante.

Ce cognac gras et gourmand est le témoin du savoir-faire et de la patience des différentes générations qui se sont succédé dans la famille BOUJU. Pour cela, il mérite une attention toute particulière et un petit peu de votre temps pour profiter pleinement de toutes les subtilités aromatiques que ce cognac vous propose et acquises tout au long de ces longues années de vieillissement.

PACKAGING

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Coffret carafe cristal

