



NAPOLÉON 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, la rondeur de ce cognac reflète l'évolution des tanins au cours des longues années de vieillissement. Un cognac riche en découverte gustative.

Le nez est doux et riche, déroulant un ballet de fragrances trouvant son inspiration dans les nombreuses notes automnales que nous offre cette belle saison. Des notes de sous-bois et champignons s'associent avec élégance aux notes de sherry, de noix, avec une subtile touche de chocolat noir.

En bouche : la richesse et l'intensité gustative alliées à l'onctuosité font de ce NAPOLÉON un cognac très surprenant. Une succession d'arômes de fruits secs à coque se marient parfaitement avec une touche discrète de pruneau, des notes de café torréfié, de réglisse et de Forêt Noire. Élégant, ce cognac offre une très belle longueur avec une finale longue et délicieusement épicée.

PACKAGING

- Bouteille Cognaçaise 70 cl étui
- Bouteille Ariane 20 cl
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Coffret Carafe Symphonie

