



PREMIERS ARÔMES 45% Vol



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : De couleur jaune d'or, ce cognac avec ses notes complexes de fruits est excellent aussi bien en digestif qu'en apéritif. Sec, frais ou sur glace, il sera également parfait pour la composition de vos cocktails.

Le nez est délicatement interpellé par une multitude de notes florales discrètes. La présence des notes de fleur de vigne nous accompagne agréablement vers de belles journées ensoleillées. Fleur d'aubépine, pêche blanche, notes d'agrumes de type pamplemousse rose et une pointe de citron apportent des notes fraîches et acidulées.

La bouche : dégusté seul, ce cognac offre élégance et délicatesse. En cocktail, il apportera beaucoup de tonicité et de fraîcheur par sa teneur en alcool (45°) et accompagnera à merveille les autres ingrédients en respectant les notes intrinsèques de chaque produit.

La finale est très franche avec une belle et grande fraîcheur.

Bouteille Bartender 70 cl
Disponible en coffret avec 2 verres
cocktail.

