



RÉSERVE FAMILIALE 42% Vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : UGNI BLANC, COLOMBARD, FOLLE BLANCHE

VIEILLISSEMENT : En fûts neufs de chêne type Limousin, gros grain et grain moyen, puis en vieux fûts. Un très vieux cognac exceptionnel, transmis de génération en génération et distillé à partir de vins de différents cépages tel que la Folle blanche, le Colombard, l'Ugni-blanc...

DÉGUSTATION : D'un degré naturel, ce cognac a acquis au cours de son très long processus de vieillissement, ce **moelleux**, cette **douceur** et ce **velouté** incomparables qu'offrent seulement les plus nobles des très vieux cognacs de Grande Champagne.

Le nez : crémeux avec des notes de parfums de cuir et de tabac. Surprenant d'élégance et de profondeur pour un si vieux cognac.

La bouche : Longueur en bouche étonnante, avec des notes épicées et surtout cet **arôme complexe, fin et noble de rancio Charentais** que seuls des cognacs de Grande Champagne de plus de 80 ans peuvent offrir, certifie l'authenticité de cette **Réserve Familiale** d'exception.

Sélection unique de très vieux cognacs de Grande Champagne transmis au fil des générations, il est la mémoire de notre famille. Seules quelques bouteilles sont proposées à la vente chaque année

Pour le plus grand plaisir des fins amateurs de cognac.