



ROYAL 60% Vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

VIEILLISSEMENT : En fûts neufs de chêne type Limousin, gros grain et grain moyen. **Cognac brut de fût, non filtré.**

DÉGUSTATION : De couleur ambrée avec des reflets rouges, ce cognac d'une exceptionnelle puissance aromatique vous plonge dans un tourbillon de fraîcheur, de notes fruitées douces et d'épices poivrées.

Le nez est savoureux, avec des arômes d'abricots secs, de fruits rouges très mûrs, voire confits. Note discrète de marmelade d'oranges et bâton de réglisse. Belle combinaison au nez accompagné d'un rappel de fraîcheur de menthol.

La bouche, riche et succulente, laisse exploser une multitude de saveurs avec une fraîcheur remarquable. Tout en rondeur, avec une nuance de cassonade, qui laisse apparaître ensuite des notes de réglisse et de chocolat noir truffé de cerises noires.

Les notes boisées rappelant le miel de châtaignier s'équilibrent avec la douceur caramélisée sous-jacente. Notes épicées de clou de girofle, cannelle, muscade, poivre noir.

La finale est longue, nette et riche sans être capiteuse et reste très fraîche.

Un cognac de style très concentré, audacieux, pour connaisseurs et qui s'accorde à merveille avec un cigare.

PACKAGING

Bouteille Cognaçaise 70 cl Etui

Bouteille Ariane 20 cl

Bouteille Pharma 50 cl Etui

