



SÉLECTION SPÉCIALE 40% Vol



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : Sa couleur brillante alliée aux beaux reflets rouges signe son passage en fût de chêne du Limousin. Ce plus jeune cognac commercialisé par la maison BOUJU vous accompagnera avec délicatesse et gourmandise dans une première expérience. Sa légèreté et sa finesse vous invitent à une dégustation avant le repas afin d'en apprécier plus intensément tous ses arômes. Une dégustation de ce cognac juste sorti du réfrigérateur, voire du congélateur vous surprendra également...

Le nez est délicat, alliant avec élégance notes fruitées et florales. L'expression légère des notes d'agrumes et d'abricots s'allie à merveille avec une note vanillée très discrète.

En bouche : Harmonieux, ce cognac offre au palais une persistance de notes de fruits frais. Tout en rondeur et souple, ce cognac vous offrira un moment de bonheur et de douceur en toute simplicité.

PACKAGING

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl,
- Bouteille Ariane 35cl Etui
- Coffret Bahia Excellence
- Carafe Ariane 50 cl Etui
- Coffret Carafe N°5
- 150 cl caisse bois
- 300 cl caisse bois

