



TRÈS VIEUX 40% Vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : De teinte brun foncé, brillante et dense.

Le nez : Très riche avec des arômes de chêne du limousin, de sous-bois, de menthe, de boîte à cigares, de fleurs.

La bouche : Le palais est fin, chic et distingué, présence de pétales de rose, réglisse, angélique confite, avec un côté balsamique. Tanins fins, d'une ampleur impressionnante avec un fort rancio charentais. Non filtré. Longueur en bouche extraordinaire et persistante.

Un vrai, un GRAND Cognac !

PACKAGING

Bouteille Exception 70cl
Coffret bois en pin
Couvercle hêtre sérigraphié
Cire or

Ce très vieux cognac de Grande Champagne est une édition très limitée de la réserve personnelle de la famille Bouju. Il est le résultat de 7 générations de viticulteurs passionnés, et le résultat d'un savoir-faire familial précieusement transmis depuis 1805. Les plus jeunes eaux-de-vie de cet assemblage ont été distillées par Daniel Bouju en 1779.