



VSOP 40% Vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : D'une belle couleur avec des reflets ambrés, ce cognac vous fera voyager à travers les plus beaux marchés où les délicieuses senteurs florales flirtent avec les douces notes de fruits frais. On appréciera également les discrètes mais néanmoins complexes et savoureuses senteurs des épices.

Le nez : L'expression délicate des notes florales vous accompagne vers des parfums plus complexes de fruits mûrs (abricot et nectarine) ainsi que de discrètes notes de vanille. Un bois de chêne fondu fait une timide intrusion et s'entremêle délicatement avec de délicieuses notes de pain d'épices.

La bouche : Expression équilibrée, nette et fraîche des saveurs. Les papilles apprécieront les notes épicées avec une finale très légèrement poivrée. Riche et parfumé, ce cognac présente une belle longueur en bouche avec une délicate présence de bois en fin de dégustation.

PACKAGING

- Bouteille Cognaçaise 70cl Etui
- Bouteille Ariane 20cl
- Bouteille Ariane 35cl Etui
- Bouteille Pharma 50 cl Etui
- Carafon caisse bois
- 150 cl caisse bois
- 300 cl caisse bois

