



X.O N°27 - 42,7%Vol.



TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CÉPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DÉGUSTATION : De couleur ambrée avec des reflets rouges, ce cognac stylé **Élégance et Finesse** vous entrainera dans une farandole de notes où se côtoient avec harmonie fruits et épices, et où la puissance rime avec subtilité.

Le nez : très fruité, avec des notes fraîches de coings, raisin de muscat et angélique confite. Un bouquet complexe de muscade, clou de girofle, cannelle et vanille discrète est complété par de délicates nuances de fruits secs. Séduisante combinaison au nez.

La bouche : riche et fraîche, tous les arômes du nez s'expriment avec une élégance et une organisation digne d'une symphonie. Union parfaite des arômes fins et délicats de la grande champagne et du subtil rancio charentais.

La finale est fraîche, persistante, avec une incroyable complexité et longueur.

PACKAGING

Bouteille Millenium 70cl

Bouchon liège

Coffret en bois de chêne vernis, marquage à chaud, fermeture par carton rigide aimanté avec impression sérigraphique.

Décor bouteille par marquage à chaud or rosé brillant.