



Cette Eau de vie de vin est le résultat d'une double distillation dans la plus pure tradition Cognacaise. Elle incarne l'élégance du terroir de Grande Champagne de Saint-Preuil et le savoir-faire ancestral, offrant une expérience gustative à la fois raffinée et pleine de caractère.

**TERROIR** : Aire d'Appellation COGNAC

**CÉPAGE** : 100% UGNI BLANC

**VIEILLISSEMENT** : Non vieillie afin d'en préserver la complexité des arômes fruités et floraux du vin d'origine, tout en développant une fraîcheur et une structure élégante. Titrant 43%.

**DÉGUSTATION** : Découvrez la pureté d'une eau-de-vie d'exception, où se mêlent délicatesse et intensité avec une harmonie parfaite.

Elle peut être appréciée givrée, pour une fraîcheur intense, ou servie sur glace, qui en révèle toute la subtilité aromatique.

En cocktail, elle apporte une vivacité unique et une profondeur raffinée. Osez également l'expérience en accompagnement des huîtres et fruits de mer.

Également, elle sublime les desserts glacés grâce à son équilibre délicat entre douceur et fraîcheur.

**LE NEZ** s'ouvre sur des arômes délicats et complexes ou dominant des notes fraîches et fruitées telles que la pomme verte et le raisin blanc ainsi que des notes végétales. Une touche légère d'agrumes, notamment de zestes de citron verts, vient renforcer la vivacité olfactive.

En arrière-plan, des accents légèrement poivrés et minéraux soulignent la pureté, promettent une bouche toute en élégance et en fraîcheur.

**EN BOUCHE** l'attaque est souple et franche révélant une texture soyeuse qui enveloppe le palais avec délicatesse. Les arômes fruités perçus au nez se confirment. La vitalité de cette eau-de-vie est portée par une fraîcheur qui dynamise l'ensemble, tout en maintenant une harmonie parfaite entre rondeur et vivacité.

**LA FINALE** s'affirme avec finesse, révélant une persistante fraîcheur citronnée ponctuée d'une subtile note épicée. Cette longueur élégante laisse une sensation harmonieuse et équilibrée en bouche.

