



COGNAC

TRÈS VIEUX BRUT DE FÛT

A.O.C. – 40 ANNI DI AFFINAMENTO



ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

VITIGNI

Ugni Blanc 100%

AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media Grana.

DEGUSTAZIONE

Cognac non filtrato et brut de fût. Matura, nei primi anni, in botti di rovere nuove, successivamente in botti usate, per almeno due generazioni. Colore ambrato, luminoso e brillante. Molto ricco in aromi: scatola da sigari, confettura di ciliegie, vaniglia, frutta secca, cacao e spezie in polvere. Alla bocca è opulente, complesso ed elegante con un'estensione incredibile e sorprendente freschezza. Cognac potente e caldo con un finale molto lungo in bocca, corposo. Un cognac perfetto per apprezzare il vostro sigaro preferito.

TITOLO ALCOLOMETRICO 50°Vol.

NOTE

Questo antichissimo cognac della Grande Champagne è un'edizione limitata della riserva personale della famiglia Bouju. È la memoria di 7 generazioni di appassionati viticoltori e il risultato di un know-how familiare accuratamente trasmesso dal 1805. Le più giovani acquaviti di questa miscela sono state distillate da Daniel Bouju nel 1979.