


Cognac
DANIEL BOUJU
Grande Champagne



COGNAC

TRÈS VIEUX

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

Matura, nei primi anni, in botti di rovere nuove, successivamente in botti vecchie, per almeno due generazioni. Di colore marrone scuro, brillante e denso. Molto ricco in aromi di rovere, sottobosco, menta, sigari e fiori. Al palato è fine, elegante e distinto, con presenza di petali di rosa, liquirizia, e balsamico. Tannini fini. Non filtrato. Retrogusto straordinario e persistente.
Un vero grande cognac!

TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.

NOTE

Un très vieux cognac eccezionale, trasmesso di generazione in generazione. Una miscela unica, l'incarnazione della memoria della famiglia. Solo un numero molto limitato di bottiglie è condiviso ogni anno con i veri intenditori di cognac.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E