Lot 96 Grande Champagne

Grande Champagne - 49.7 % vol. - 614 Bouteilles

Note : Pas noté
Poser une question sur ce produit

Description du produit

BRUT DE FÛT

Ce Cognac de Grande Champagne vieilli en fût de Chêne du Limousin dans nos chais, a été selectionné par le maître de chai pour sa finesse aromatique, son parfait équilibre, et surtout pour le plaisir gustatif procuré.

Notes de dégustation

Nez subtils où se conjuguent des senteurs d'amande, tilleul, griotte, complétées par de doux parfums de poire et de pêche.

Bouche très gourmande d'agrumes, quelques notes légérement épicées, suivi d'une finale onctueuse de crème Anglaise.

Non filtré au froid - Couleur naturel.

Crus

Grande Champagne

Édition limitée:

614 Bouteilles

VIEILLISSEMENT

27 ans en Fût de chêne Français N°218

Mise en bouteilles 2023

49.7 % vol.