



*Cognac*  
**DANIEL BOUJU**  
*Grande Champagne*  
APPELATION COGNAC GRANDE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE  
PREMIER CRU DE COGNAC

VSOP



~ ~ ~ ~ ~  
**VSOP 40%Vol**  
~ ~ ~ ~ ~



**TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE**

**CEPAGE : 100% UGNI BLANC**

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

**DEGUSTATION :** De couleur ambrée, ce cognac est plus complexe. Nez de chêne toasté avec de discrètes notes de vanille et d'épices. Aux caractères aromatiques puissants et complexes, chaud en bouche, et aux arômes fins et délicats, ce cognac présente une très belle longueur en bouche.

~ ~ ~ ~ ~  
**TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE**

**GRAPES : 100% UGNI BLANC**

**AGEING :** In new oak barrels of Limousin type, coarse-grained or medium

**TASTING :** With an amber colour, this cognac is more complex. Nose of toasted oak with discreet notes of vanilla and spices. Cognac with full characters, warm on the palate, with fine and delicate aromas. Also more length on the palate.

#### PACKAGING

Bouteille Cognacaise 70cl Etui  
Bouteille Ariane 20cl, 35cl Etui  
Bouteille Pharma 50 cl  
Carafon VSOP caisse bois  
Carafe RESERVE GOURMET Etui  
150 cl caisse bois  
300 cl caisse bois  
Bouchon liège

