



Lorès Vieux Cognac
grande champagne
Appellation grande champagne contrôlée
Premier Cru du Cognac
70cl 40% vol.
Daniel Bouju
16130 - Saint - Gérand
Product of France

~~~~~ TRES VIEUX 40% Vol. ~~~~~

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

CEPAGE : 100% UGNI BLANC

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

DEGUSTATION : Ce cognac a vieilli en **fûts de chêne neufs** les premières années, puis dans **des vieux fûts**, pendant au moins deux générations. De teinte brun foncé, brillante et dense. Très riche avec des arômes de chêne du limousin, de sous-bois, de menthe, de boîte à cigares, de fleurs. Le palais est fin, chic et distingué, présence de pétales de rose, réglisse, angélique confit, avec un côté balsamique. Tanins fins, d'une ampleur impressionnante avec un fort rancio charentais. Non filtré. Longueur en bouche extraordinaire et persistante. Un vrai, un GRAND Cognac !

TERROIR : GRANDE CHAMPAGNE

GRAPES : 100% UGNI BLANC

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

TASTING : Cognac aged in **new oak barrels** the first years and then in old ones, during at least two generations. Dark brown, brilliant and dense hue. Very rich with aromas of Limousin oak, undergrowth, mint, cigar box, blossom. The palate is delicate, chic and distinguished. Rose petals, liquorice, candied angelica, with a balsamic side. Fine tannins, impressive scale with a strong *rancio charentais* taste. Not filtered. Very long aftertaste.

A real, a GREAT Cognac !

PACKAGING

Bouteille Cognacaise 70cl
coffret bois de pin
Bouchon liège, capsule cire

Coffret bois de noyer, carafe cristal IMPERIUM
Walnut wooden box, crystal decanter
IMPERIUM

