

## Lot 74 Grande Champagne



Grande Champagne - 48.7 % vol. - 571 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 sélectionné par le maître de chai pour sa finesse aromatique, son parfait équilibre, et surtout pour le plaisir gustatif procuré.

### Notes de dégustation

**Nez :** Après quelques minutes au verre ce très vieux Cognac nous livre ses trésors olfactifs.

Une multiplicité de notes harmonieuses où des premiers nez de fumaison et de torréfaction apparaissent, ouvrant ensuite sur des notes subtiles de fleurs blanches, d'iris et de tabac blond.

Des notes secondaires de fenouil, de poivre de Sichuan, de réglisse, d'orange confites et de fruits exotiques complètent harmonieusement les premiers temps de la dégustation.

**Bouche** : fraîche, ronde et onctueuse, offrant des saveurs de gâteau anglais, d'abricots confits et d'amande

**Finale** : longue et complexe, cacaotée avec une finale de porto vintage.

**Non filtré au froid - Couleur naturel.**

## **Crus**

Grande Champagne

## **Édition limitée:**

571 Bouteilles

## **VIEILLISSEMENT**

Fût de chêne Français du Limousin N° 0278

## **Mise en bouteilles 2024**

48.7 % vol.