

# PRUNIER

COGNAC



## Cognac Prunier X.O. EXTRA OLD 40%

Cet X.O. exceptionnel incarne un assemblage harmonieux d'eaux-de-vie soigneusement sélectionnées, chacune vieillie individuellement pendant un minimum de 15 ans et jusqu'à 30 ans.

Stéphane Burnez a sélectionné les meilleures eaux-de-vie des cinq Crus les plus renommés de Cognac pour offrir une large représentation du terroir du Cognac. Un assemblage complexe aux arômes profonds tout en restant frais et fruité.

### Notes de dégustation

Couleur :

Or brillant aux reflets bronze/doré

Nez :

Bouquet intense et complexe composé d'un rancio fin dévoilant des notes de fruits secs, de noix de muscade, de tabac, de cire, d'orange et de réglisse.

Bouche :

Un palais raffiné, complexe et souple, équilibré avec le nez. Superbe longueur combinant un rancio délicat et des tannins présents mais fins. Un cognac complexe qui révèle progressivement ses arômes au fil de la dégustation.

### Vieillessement

Assemblage composé de cognacs vieillis de 15 à 30 ans dans des fûts de chêne vieux de 200 et 400 litres.

### Elevage

Nos chais situés à Gimeux offrent des conditions ambiantes idéales. Les cognacs bénéficient d'un grand potentiel de vieillissement grâce à l'hygrométrie naturelle fournie par la rivière adjacente.

### Zone de production

Ce cognac est un assemblage d'eaux-de-vie récoltées et distillées dans les régions de culture de la Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois et Bons Bois.

### Terroir

Ce cognac est issu d'un assemblage principalement de sols argilo-calcaires et sablonneux.

### Cépage

100% ugni blanc.

### Accords mets-cognac

Un cognac parfait à déguster avec un dessert au chocolat ou une tarte aux fruits rouges.

### Teneur en alcool

40% vol.

### Formats disponibles

700ml 50ml

