

COGNAC François VOYER VSOP - Napoléon - XO

Pays:	France
Région:	Cognac
Appellation:	Grande Champagne
Elevage en fûts de chêne:	36
Degré d'alcool:	40 %
Température de service:	+/- 18°C
A conseiller avec:	après le dîner, comme apéritif
Description:	Ce Cognac est un assemblage d'eaux de vie de 7 à 14 ans pour le VSOP, de 14 à 20 ans pour le Napoléon, de 20 à 30 ans pour le XO. Le VSOP a une couleur dorée avec des reflets bronze. Ce Cognac atteint l'âge où une eau de vie révèle la plénitude de ses notes florales. Les arômes de tilleul, de fleurs séchées dominent, accompagnés d'une pointe d'abricot sec. En bouche on peut trouver la finesse et la puissance de la Grande Champagne. Le Napoléon a une couleur ambrée avec nuance vieil or. Ici nous sommes au cœur des fleurs: notes de jasmin, d'oeillet, qui se mêlent avec des expressions de fruits: pêche, prune, amandes. Parfum vanillé et léger début du suave parfum qui caractérise les vieux Cognacs. En bouche il y a des notes boisées, souples mais puissantes. Le XO a la couleur roux avec des reflets acajou. Le parfum est plus corsés de vanille, fruits secs (noix, noisette) et fruits confits (peuc d'orange confite), qui se mêlent à des senteurs épicées et poivrées. Egalement très présentes sont les notes boisées qui caractérisent les longs vieillissements en fûts de chêne. En bouche il y a sa puissance et son onctuosité raffinée, longueur en bouche exceptionnelle.

