DE CONINCK

WINE MERCHANT SINCE 1886

LEOPOLD GOURMEL L'AGE DES EPICES (21 YEARS OLD)

PRODUIT

« L'Âge des Épices 20 Carats, très vieux cognac de 21 ans, est une véritable pépite du cru Fins Bois, un terroir qui confère à ses eaux-de-vie une richesse aromatique unique. Ce cognac d'exception se distingue par des notes épicées et boisées profondes, accompagnées de touches de fruits mûrs, de cuir et de chocolat. En bouche, il est velouté, avec une structure souple et une longueur infinie qui révèle des arômes complexes de torréfaction et de cannelle. »

« Le vieillissement prolongé en fûts de chêne a permis à ce cognac d'acquérir une profondeur et une élégance rares. Ce très vieux cognac est idéal pour les connaisseurs à la recherche d'un spiritueux d'une grande complexité, à savourer lentement, seul ou accompagné d'un cigare de qualité. »

PROFIL GUSTATIF

Sec — Moelleux

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Cognac / France
Volume	0,70L
Potentiel de garde	à boire