



Cognac DE LUZE

FONDÉE EN 1822

COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

VS



Le Cognac De Luze c'est un goût tout en finesse.

Notre VS est un mariage unique des eaux-de-vie des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne, qui une fois assemblées vont créer la « Fine Champagne ».

Ces eaux-de-vie ont mûri dans des fûts de chêne français avant d'être assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise. Cela fait de notre VS, un cognac jeune et rafraîchissant.

TASTE THE FINEST.



Arômes vanillés, de miel, d'agrumes tels que l'orange et le pamplemousse.



Accompagnements : salés et légers tels que des huîtres ou des sushis.



Conseil de dégustation : en cocktail ou pur avec un glaçon en apéritif.

Votre Very Special moment : au crépuscule, en terrasse, notre VS Cognac De Luze mixé en cocktail "Summit" pour l'apéritif.