



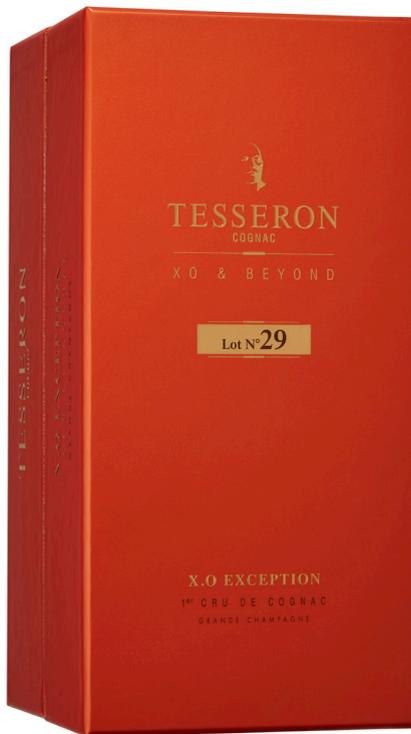
# TESSERON

COGNAC

X O & B E Y O N D

## LOT N°29

### XO EXCEPTION



Pièce rare de la collection de Tesseron Cognac, assemblage unique du légendaire cru Grande Champagne, ce cognac est le fruit de nos plus rares réserves amoureusement vieilles pendant au moins trois générations. Tout en puissance et finesse, il est doté d'un nez aux notes florales associées à des arômes de cacao et de moka, pour une sensation indéfinissable et sublime, que seuls les meilleurs cognacs peuvent procurer. Cet élixir complexe et d'une longueur sans pareille laisse ses reflets ambrés traduire sa très lente maturation. Un véritable concentré d'élégance.

COMPOSITION : Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombard

CRU : Grande Champagne

VEILLISSEMENT : Plus de trois générations en fûts de chêne du Limousin

#### TASTING NOTES

LA COULEUR : Robe topaze brillante

LE NEZ : Capiteux et veilli, il exhale des arômes de miel, de figue, de prune et de fruits exotiques associés à des senteurs de chêne. Les tannins onctueux et soyeux lui confèrent fraîcheur et vitalité

LA BOUCHE : Très élégant, il associe des parfums de fruits secs macérés à des arômes de cacao et de moka, rafraîchis par des notes florales. Extrêmement bien équilibré et délicieusement complexe, il se conclut par des notes de marmelade en fin de bouche

#### NOTES

WINE ENTHUSIAST : 90-95 points *SUPERBE*

ROBERT PARKER : 100 points

APERITIF : \*\*\*\*\* 97 points

THE SPIRITS BUSINESS AWARDS 2010 :

Prix d'Excellence, Catégorie Prestige

#### EXTRAIT DE LA PRESSE

ROBERT PARKER.com - Hedonist's gazette : *Une bouche aussi souple, soyeuse, puissante et aromatique est l'apanage d'un très grand alcool. Un Cognac d'une noblesse dont rêve tout amateur. 100 points*