



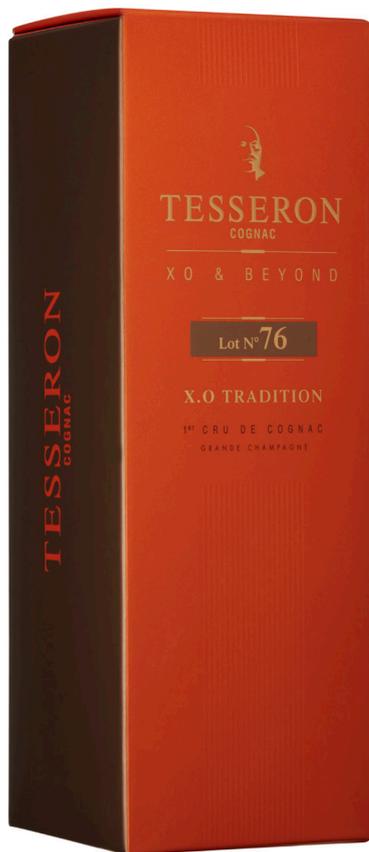
TESSERON

COGNAC

X O & B E Y O N D

LOT N°76

XO TRADITION



Un assemblage exceptionnel des meilleures réserves du Cognac Grande Champagne, élevé à la perfection dans des fûts de vieux bois. Le Lot n°76 établit immédiatement sa qualité au niveau du nez : une profusion d'arômes de pêches caramélisées, d'amandes et de fruits confits sublimée par une belle longueur en bouche, qui prouve toute sa richesse dans de délicates notes de noix et de fruits secs : une palette de sensations aromatiques exquises.

CEPAGES : Ugni Blanc

CRU : Grande Champagne

VEILLISSEMENT : Plus d'une génération en fûts de chêne du Limousin

NOTES DE DEGUSTATION

LA COULEUR : Robe très claire et brillante

LE NEZ : Très séduisant et expressif, il exhale un parfum de compote de fruits mêlé à des arômes de miel et de cuir, rehaussés par des notes florales : très élégant

LA BOUCHE : Attaque généreuse, d'une merveilleuse vitalité épicée, associée à une rondeur harmonieuse

NOTES

SPIRIT JOURNAL : **** *Vivement recommandé*

WINE MAGAZINE : ****(*)

WINE ENTHUSIAST : 90-95 points *SUPERBE*

VIVEMENT RECOMMANDE

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION : *ARGENT*
2009