



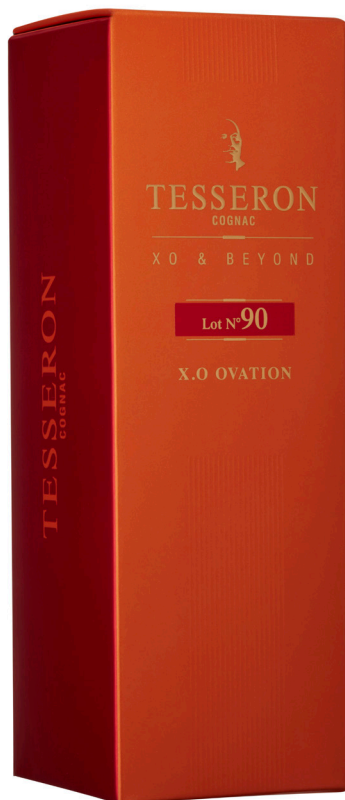
# TESSERON

COGNAC

X O & B E Y O N D

## LOT N°90

### XO OVATION



Ce lot doit sa fraîcheur et sa pureté à la vivacité de nos eaux-de-vie. Il affiche une combinaison particulièrement agréable de vigueur et de complexité, qui ressort parfaitement sur de la glace - une première rencontre avec un grand cognac. Elaboré à partir des plus fins terroirs en cognac qui sont la Grande Champagne, la Petite Champagne et les Fins Bois. Le Lot n°90 doit son caractère unique à un long vieillissement en fûts de chêne, qui lui confère richesse et complexité, le cépage principal étant l'Ugni Blanc.

#### NOTES DE DEGUSTATION

LA COULEUR : Robe dorée séduisante

LE NEZ : Attaque très fraîche avec des notes de poire et de coing, qui évoluent vers des éléments herbacés, des arômes de fruits secs, de noix et d'amandes

LA BOUCHE : Ferme, de bonne longueur, puissant, reflétant les arômes présentés par le nez : un cognac de qualité, typique et jeune

#### NOTES

SPIRIT JOURNAL : \*\*\* *Recommandé*

WINE INTERNATIONAL : 94 points 'Coup de Coeur'

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION : *Argent 2009*