



# TESSERON

COGNAC

X O & B E Y O N D

## LOT N°53

XO PERFECTION



Un assemblage de nos plus belles collections de réserves Grande Champagne. Derrière sa somptueuse robe topaze, il exhale des arômes de prune, de figue et de chocolat. Ce cognac frise la perfection ; tout en finesse et complexité, il laisse une sensation rafraîchissante en bouche.

COMPOSITION : Ugni Blanc et Colombard

CRU : Grande Champagne

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

### NOTES DE DEGUSTATION

LA COULEUR : Robe acajou splendide

LE NEZ : Aromatique et capiteux que seules des années de vieillissement en fût de chêne pouvaient lui conférer. Il exhale des notes boisées, de fruits secs et de tabac : très riche et généreux

LA BOUCHE : Un cognac extrêmement séduisant, opulent, rond et pourtant plein de vivacité. L'attaque poivrée et épicée révèle ensuite des arômes de chocolat noir et d'herbes fraîches. Complexe, il manifeste une finesse suprême, une opulence souple et une très bonne longueur en bouche

### NOTES

SPIRIT JOURNAL : \*\*\*\*\* *Vivement recommandé*

SCOTLAND on SUNDAY : \*\*\*\*\*

ROBERT PARKER : 98 points

WINE ENTHUSIAST : 96-100 points. *Elu spiritueux de l'année 2006*

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION :  
*Argent 2009*

### EXTRAIT DE LA PRESSE

ROBERT PARKER.com - Hedonist's gazette : *Nous avons terminé par le nouveau lot de Cognac Tesserong. La famille Tesserong a fait fortune dans le Cognac et c'est une des rares maisons à posséder d'anciennes réserves. (...) Le Lot 53 est soyeux à souhait, ce qui n'est pas anodin à ce degré d'alcool. La palette aromatique est infinie. 98 points*