



## Hors d'Age - François Voyer

### Caractéristiques

## techniques

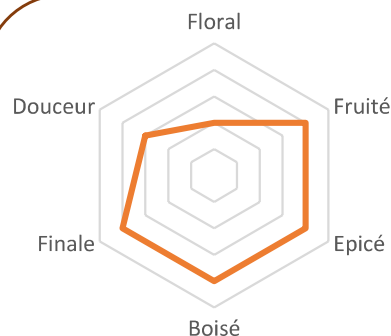
Appellation : Grande  
Champagne 1<sup>er</sup> Cru

Contenance : 70cl

Présentation : Bouteille en  
coffret prestige (aussi disponible  
en carafe cristal TAV : 43%Vol.)

Vieillessement indicatif :  
assemblage de 40 à 60 ans.

Cépage : Ugni Blanc .



**Couleur** Ambre foncé

**ARÔMES** Des notes fines et puissantes de café, cacao, épices (girofle cannelle), quelques arômes de fruits secs délicats

**Bouche** Des notes inimitables de chocolat grand cru, des légers parfums de sous-bois, de délicates notes de poivre et de cèdre, une complexité et une longueur en bouche incroyable

**Durée** de dégustation  
1cl/30min



### *Expérience n°1*

*Cognac plaisir au caffè Florian à Venise, Italie*



#### Caffè Florian

5cl de **Hors d'Age**

1 CAFÉ BLUE  
MOUNTAINS  
DE JAMAÏQUE

### *Expérience n°2*

*Servi sur les plus grandes tables*



#### Le Meurice\*\*

*Sélectionné  
par les plus  
grands  
cuisiniers*

Sarl de Bibardies – 1 Le Maine Verret – 16130 VERRIERES – France

Tel : +33 5 45 83 02 98 – Internet : [www.cognac-voyer.fr](http://www.cognac-voyer.fr) – email : [contact@cognac-voyer.fr](mailto:contact@cognac-voyer.fr)