

Cognac XO Intense
Les Borderies
William Groussin
70cl – 40°Vol

Fiche technique créé 17/08/2022



Dénomination et descriptif du produit

Cognac XO Intense – Les Borderies
William Groussin

Spiritueux 40° Vol de 70cl
Avec coffret

Vieillessement 15 à 25 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Établie dans les Borderies, la famille Groussin est issue d'une vieille lignée de viculteur et de fournisseur en eaux-de-vie pour les plus grandes maisons de cognac. William Groussin, 5ème génération et héritier de ce savoir-faire, s'installe alors comme négociant et fonde la maison qui portera son nom afin d'élaborer des cognacs à la hauteur de ses exigences exclusivement issus des Borderies, sa terre natale. Le vignoble familial situé essentiellement à Chérac, fut transmis et agrandi afin de produire des eaux-de-vie fines et délicates tout en respectant un savoir-faire ancestral nourrit d'une passion dévorante. Assemblage exclusivement d'eaux-de-vie provenant du plus petit des 6 crus du cognac, les Borderies, vieilles entre 20 et 30 ans en fûts de chêne du Limousin.

Les assemblages entre des eaux-de-vie du terroir des Borderies sont rares et confèrent un goût unique et subtil.

Conseils d'utilisations

Magnifique intensité aromatique pour ce cognac où le rancio se fond avec les notes d'épices et de fleurs séchées. Sa longueur en bouche et sa finesse sont remarquables. Les arômes de chocolat, pâtisseries, œillet et enfin du fameux "rancio" si caractéristique des vieux cognacs se fondent avec des notes de bois de santal, violette et toffee.
A savourer pur avec un bon livre ou un bon dessert chocolaté!

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32