



DE CHARVILLE FRÈRES

COGNAC

#TheGoldenAgeOfCognac

Grande Champagne – 1^{er} cru de Cognac

Very Superior Old Pale Single Estate



Ce Cognac est issu de la **Grande Champagne**, 1^{er} cru de Cognac. Ce terroir singulier, gage de qualité, est sublimé par notre production **Single Estate** (provient d'un seul viticulteur). C'est un équilibre subtil qui le rend exclusif et authentique.

Le **Very Superior Old Pale** (VSOP) est un assemblage de Cognacs d'âges différents, dont le plus jeune a passé au minimum 5 ans en fût de chêne. Sa couleur aux nuances ambrées, ses arômes floraux délicats entremêlés à la vanille en font un Cognac de dégustation abordable.

This Cognac is made from **Grande Champagne**, 1^{er} Cru de Cognac. This unique terroir, who is a guarantee of quality, is enhanced by the **Single Estate** production (from a single winemaker). It is a subtle balance that makes it exclusive and authentic.

The **Very Superior Old Pale** (VSOP) is a blend of Cognacs of different ages, the youngest of which has spent at least 5 years in oak barrels. Its color with amber nuances, its delicate floral aromas intermingled with vanilla make it an affordable tasting Cognac.

40%



40%

5 à 10 ans en fût de chêne français



5 to 10 years in French oak barrels

Dorée nuances ambrées



Golden amber shades

Arômes élégants de vanille fraîche et de fleurs printanières telles que la jacinthe, le narcisse blanc, l'acacia et le tilleul sec.

Quelques notes épicées.



Elegant aromas of fresh vanilla and spring flowers such as hyacinth, white narcissus, acacia and dry lime. Some spicy notes.

Doux et agréable. Attaque légère, ronde et longue finale.



Sweet and pleasant. Light, round and long final attack

www.cognac-de-charville.com