Cognac
DE LUZE
FONDÉE EN 1822

COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

XO



Le Cognac De Luze c'est un goût tout en finesse. Notre XO est un mariage unique des eaux-de-vie des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne, qui une fois assemblées vont créer la « Fine Champagne ».
Ces eaux-de-vie ont mûri dans des fûts de chêne français avant d'être assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise. C'est ce qui donne le corps et la rondeur à notre Cognac De Luze XO, mais aussi sa finesse et subtilité en bouche.

TASTE THE FINEST.

Arômes de toffee, de fruits confits, de cannelle et de brioche chaude.

Accompagnements : caviar, canard, desserts au chocolat ou à l'orange, crème brûlée.

Conseil de dégustation : pur à température ambiante, avec un glaçon ou un verre préalablement glacé.

Votre moment XO : après un bon dîner, un moment à partager ou à garder pour vous.