



COGNAC PRULHO ÉCLAT XO GRANDE CHAMPAGNE

70cl - 40%



Les Cognacs Éclat sont des assemblages très fins d'eaux-de-vie provenant du cru le plus prestigieux de la région de cognac "La Grande Champagne". Ces eaux-de-vie ont mûri lentement pendant de longues années en fûts de chêne.

ÉCLAT XO est un cognac **100% Grande Champagne**, sa bouteille est historique et fait référence à la couleur cuivre des alambics PRULHO. C'est un cognac délicat, doux, sophistiqué et il révèle un arrière-goût fantastique. Il est à savourer pur;

NOTE DE DEGUSTATION



VISUEL : Dorée, teinte ambrée et reflets bruns.



NEZ : Intense odeur florale de jasmin, notes discrètes de Porto et de noix, pointe de vanille et senteur subtile de café.



ARÔMES : Epices fines curry et safran, pain d'épices, miel et fruits confits.



FINALE : Belle longueur, au moins 10 minutes.



ACCORDS, METS & COGNAC

ÉCLAT XO s'accordera parfaitement avec des crustacés, du caviar, du roquefort, vous pouvez également opter pour une note sucrée en l'associant à des desserts aux fruits rouges ou encore une tarte tatin.

