

COURVOISIER NAPOLEON



El coñac de Napoleón.

Incluso en su exilio, no se podía encontrar a Napoleón sin su coñac. Courvoisier Napoleón Fine Champagne es una paradoja de sensaciones. Por un lado, denso y complejo y por otro, fino y suave con una muy buena y alargada reminiscencia en boca.

Courvoisier Napoleón es envejecido hasta 25 años, mientras que el estándar de la categoría está en siete.

Creemos firmemente que una maduración más larga produce un coñac superior. Un coñac contra el que todos los demás son medidos.

Notas de Cata

Blend: Uva madura Grande y Petite Champagne en su mejor momento.

Color: Dorado intenso. Ámbar

Aroma: Caja de puro, ciruela, regaliz, avellana, jengibre, azahar y vino de Oporto.

Cuerpo: Mucho cuerpo, suave y redondo.

Sabor: Muy completo y elegante. Rico, suave, fino y estiloso.

Terminación: Terminación cálida y compleja. Recuerdo alargado y excelente en la memoria. Fragancia con reminiscencias del bouquet.

Master Blender: “Una sutil armonía de Oporto, ciruela y azahar. Este voluptuoso Fine Champagne permanece en boca con gran profundidad y perdura en el paladar.”