



DEROY
PARIS

VS
COGNAC



Canister en option/Optionnal



NOBLE SIGNATURE



Oenologue et vigneron passionné, Jean-Michel NAUD est convaincu que l'obtention d'une eau-de-vie de qualité est conditionnée par la distillation de vins élaborés avec précision. Avec son fils Pierre et sa fille Clarisse, ils sélectionnent les raisins à maturité optimale au sein des meilleurs crus de l'aire d'appellation contrôlée.

Notre cognac VS NAUD est issu d'un assemblage des crus Bons Bois et Petite Champagne (10%). Cette dernière est vieillie en fûts de chêne neufs pour apporter finesse et structure dans notre cognac. Les Bons Bois confèrent des notes fruitées (pêche, poire) et florales (fleur de vigne). Les eaux-de-vie obtenues après la distillation sont vieillies séparément au minimum 2 ans dans des petits fûts en chêne de 350 et 400L. Les eaux-de-vie qui composent notre cognac VS NAUD sont vieillies une 3ème année en tonneau afin de les marier entre elles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Or cuivré.

Nez : Des notes de poire et de pêche évoluant sur les amandes grillées et la cannelle.

Bouche : Fraîche et équilibrée. Des arômes de fruits à chair blanche et de miel se prolongeant sur des notes vanillées.

Un cognac frais et expressif qui s'apprécie pur, sur glace ou en cocktails tels que les mythiques Julep et Sidecar.

Degré : 40% vol.



	70 cl	70 cl avec canister / with tube
Bouteille / Bottle		
Fermeture / Closure	GPI	GPI
Taille / Size	227 mm	227 mm
Bouteille par caisse / Bottles per case	6	6
Gencode / Barcode	3701394500004	3701394500165
Caisse / Case		
Taille / Size	H235xW205xL305 mm	H249xW216xL320 mm
Poids / Weight	9kg	9,5kg
Gencode / Barcode	13701394500001	23701394500169

NOBLE SIGNATURE

Jean-Michel NAUD is a passionate winegrower and oenologist. He believes that the best eau-de-vie is produced by distilling wines which have been elaborated with precision. Working hand-in-hand with his son Pierre and his daughter Clarisse, they select the grapes at optimum maturity, from some of the most prestigious crus of the appellation area.

NAUD VS cognac is made with a blend of two crus: Bon Bois and Petite Champagne (10%). The latter is aged in new oak casks which convey finesse and structure to our cognac. The Bons Bois imparts notes which are fruity (peach, pear) and floral (vine flower). The eaux-de-vie which result from the double distillation in copper pot stills are aged separately, for a minimum of 2 years in small oak casks of 350 and 400L. The eaux-de-vie which compose NAUD VS cognac are then aged a 3rd year in larger casks, to marry the crus perfectly.

TASTING NOTES

Colour: Copper gold.

Nose: Notes of pear and peach evolving onto toasted almonds and cinnamon.

Palate: Fresh and well-balanced. Aromas of fruit with white flesh and honey, lingering onto vanilla.

A fresh and expressive Cognac to be appreciated neat, on the rocks or in legendary cocktails such as a Julep or a Sidecar.

Alcohol content: 40% vol.

	70 cl	70 cl avec canister / with tube
Palette / Pallet VMF (100 x 120)		
Bouteille par palette/ Bottle per pallet	576	576
Caisses par couche / Cases per layer	16	16
Caisses par palette / Cases per pallet	96	96
Taille / Size	L1000xW1200xH1567 mm	L1000xW1200xH1650 mm
Poids / Weight	884kg	932kg
Palette / Pallet EUROPE (80 x 120)		
Bouteille par palette/ Bottle per pallet	432	432
Caisses par couche / Cases per layer	12	12
Caisses par palette / Cases per pallet	72	72
Taille / Size	L800xW1200xH1567 mm	L800xW1200xH1650 mm
Poids / Weight	668kg	704kg

Famille Naud

4 rue des Distilleries 17800 Pons
contact@famille-naud.com - +33 (0)5 46 91 31 44