



DEROY
PARIS

VSOP COGNAC



Canister en option/Optionnal





NOBLE SIGNATURE

Notre cognac VSOP NAUD est issu des crus Fins Bois, Bons Bois et Petite Champagne (30%). Les eaux-de-vie de cette région se distinguent par des notes florales d'une grande finesse.

Une fois vinifiés, les vins subissent une double distillation à feu nu dans de petits alambics traditionnels en cuivre, en présence de leurs lies fines, afin d'apporter rondeur et richesse aromatique aux cognacs de la famille NAUD.

Les eaux-de-vie obtenues après la distillation sont vieilles au minimum 4 ans en fûts de chêne pour apporter des notes grillées et vanillées. Des eaux-de-vie plus vieilles de 10 à 15 ans sont également ajoutées pour apporter complexité et longueur en bouche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Auburn aux reflets or brillant.

Nez : Élégant et délicatement vanillé, complété par des arômes de fruits secs et d'épices douces (cannelle, noix de muscade).

Bouche : Souple et fruitée évoluant vers des notes d'orange et de pêche complétées d'une touche boisée. Un cognac souple, aux arômes séduisants qui ravira les amateurs de dégustation pure ou de cocktails.

Degré : 40% vol.

NOBLE SIGNATURE

NAUD VSOP cognac is made with a blend of Fins Bois, Bons Bois and Petite Champagne (30%). The eaux-de-vie from the cru Petite Champagne boast sophisticated floral notes.

Once produced, the wines, on fine lees, undergo a double distillation in traditional small copper pot stills over direct flames. This process brings aromatic richness and roundness to the NAUD family cognacs.

The eaux-de-vie which result from the double distillation in copper pot stills are aged for a minimum of 4 years in oak barrels which convey toasted notes and aromas of vanilla. Older eaux-de-vie (10 to 15 years old) are added to this blend to bring complexity and length in the mouth.

TASTING NOTES

Colour: Auburn with a luminous gold shine.

Nose: Elegant with a delicate hint of vanilla, accompanied by aromas of dried fruit and mild spices (cinnamon, nutmeg).

Palate: Supple and fruity, moving onto notes of orange and peach, with a touch of oak on the finish. A soft and seducing Cognac which will please the palate of those who like it either neat or in cocktails.

Alcohol content: 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	3701394500011	3701394500172
Caisse / Case		
Taille / Size	H235xW205xL305 mm	H249xW216xL320 mm
Poids / Weight	9kg	9,5kg
Gencode / Barcode	13701394500018	23701394500176

	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