



DEROY
PARIS

XO
— COGNAC —



UNUSUAL COLLECTION



Notre cognac XO NAUD est issu d'un assemblage de Petite Champagne, Grande Champagne et Fins Bois. La Grande Champagne, premier cru de la région de Cognac, permet d'obtenir des eaux-de-vie d'une extrême finesse grâce à son sol calcaire et offre à notre cognac XO NAUD une richesse aromatique incomparable qui laisse apparaître la note de « rancio » (noix, sous-bois) si typique des vieux cognacs.

Au cours d'un long processus de vieillissement en fûts de chêne français soigneusement sélectionnés pour la finesse de leurs tanins, la mystérieuse alchimie opère entre l'alcool, l'air et le bois.

Les plus jeunes eaux-de-vie qui composent le cognac XO NAUD ont vieilli entre 10 et 12 ans. Chaque lot est choisi en fonction du cru et du mode de distillation, afin de donner naissance à un cognac très fin exigeant un long vieillissement en fûts de chêne pour une pleine maturité. Des eaux-de-vie plus vieilles, de 35 à 40 ans sont également ajoutées pour apporter de la complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Ambrée et aux reflets acajou.

Nez : Suave et d'une grande richesse aromatique dominée par les effluves d'orange confite, de pruneau, d'épices (cannelle, cumin) et de cuir.

Bouche : Ample et complexe, elle se prolonge sur des notes de confiture d'orange amère et de tabac laissant paraître une pointe de « rancio » typique des vieux cognacs.

Degré : 40 % vol.

UNUSUAL COLLECTION

NAUD XO cognac is made with a blend of Petite Champagne, Grande Champagne and Fins Bois. The Grande Champagne, the most prestigious cru in the Cognac region, provides very fine eaux-de-vie thanks to the limestone in the ground where the vines grow. This conveys an incredible palette of flavours to NAUD XO cognac, where one can perceive the famous note of "rancio" (walnut, forest) so typical of extra old Cognacs.

The mysterious alchemy between the alcohol, the air and the wood, happens during a long ageing process in French oak casks, carefully selected for the finesse of their tannins.

The youngest eaux-de-vie which compose NAUD XO cognac have aged between 10 and 12 years. Each batch is chosen depending on its cru and its distillation method, with the aim being a very fine Cognac which will require a long ageing in oak casks to reach its true maturity. Older eaux-de-vie are also added to the equation: 35 to 40 years old, to bring complexity.

TASTING NOTES

Colour: Amber with mahogany sparkles.

Nose: Smooth and rich, dominated by fragrances of candied orange, prune, spices (cinnamon, cumin) and leather.

Palate: Widespread and complex, long notes of Seville orange and tobacco with a touch of «rancio», characteristic of old Cognacs.

Alcohol content: 40% vol.



70 cl avec canister / with tube	
Bouteille / Bottle	
Fermeture / Closure	GPI
Taille / Size	241 mm
Bouteille par caisse / Bottles per case	6
Gencode / Barcode	3701394500189
Caisse / Case	
Taille / Size	H271xW218xL323 mm
Poids / Weight	10,5kg
Gencode / Barcode	23701394500183

Palette / Pallet VMF (100 x 120)	
Bouteille par palette / Bottle per pallet	480
Caisses par couche / Cases per layer	16
Caisses par palette / Cases per pallet	80
Taille / Size	L1000xW1200xH1650 mm
Poids / Weight	860kg
Palette / Pallet EUROPE (80 x 120)	
Bouteille par palette / Bottle per pallet	360
Caisses par couche / Cases per layer	12
Caisses par palette / Cases per pallet	60
Taille / Size	L800xW1200xH1650 mm
Poids / Weight	650kg

Famille Naud

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