



DEROY
PARIS

EXTRA COGNAC



UNUSUAL COLLECTION



Notre cognac EXTRA NAUD est issu d'un assemblage de Grande Champagne, Petite Champagne et Fins Bois. Les Grande et Petite Champagnes sont reconnues pour donner naissance à des eaux-de-vie très fines s'exprimant dans la durée. Le cru « Fins Bois » apporte au cognac une rondeur et une belle longueur en bouche.

Seules quelques rares eaux-de-vie peuvent concourir à l'élaboration de ce Cognac Extra de la famille NAUD. Cet assemblage unique est composé de 9 eaux-de-vie. Les plus vieilles ont plus de 70 ans.

Une fois leur apogée atteint, elles sont placées en dames-jeannes afin d'arrêter le processus de vieillissement sous bois. Chaque eau-de-vie a été choisie pour un caractère particulier : certaines pour un rancio exceptionnel, d'autres pour des notes de fruits confits ou encore de vieux cuir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Acajou aux reflets vieil or.

Nez : D'une richesse aromatique incomparable. Notes d'orange et de coing confits se prolongeant sur des arômes de moka et de bois de cèdre mêlés au parfum montant de « rancio ».

Bouche : L'attaque est franche et se poursuit sur des notes persistantes d'écorces d'orange, de cuir et de tabac. Une finale légère- ment vanillée et toastée révèle des tanins fondus et structurés. Un exceptionnel cognac de caractère, puissant et masculin apprécié des amateurs de vieilles eaux-de-vie. Il est l'héritage de l'expérience des Maîtres distillateurs NAUD.

Degré : 42,3% vol.



70 cl avec coffret / with giftbox	
Bouteille / Bottle	
Fermeture / Closure	GPI
Taille / Size	241 mm
Bouteille par caisse / Bottles per case	6
Gencode / Barcode	3701394500035
Caisse / Case	
Taille / Size	H334xW281xL419 mm
Poids / Weight	15kg
Gencode / Barcode	33701394500036

UNUSUAL COLLECTION

NAUD EXTRA cognac is made of a blend of Grande Champagne, Petite Champagne and Fins Bois. The Grande and Petite Champagne deliver very fine eaux-de-vie which are built to be aged for many years. The cru Fins Bois brings roundness and length in the mouth.

Only a few rare eau-de-vie are fit for crafting the NAUD EXTRA cognac. This unique blend is composed of 9 eaux-de-vie. The oldest ones are more than 70 years old.

Once they have reached their best potential, they are set aside in dames-jeannes (large glass jars) in order to halt the wood-ageing process. Each eau-de-vie is chosen for its particular character: some for an exceptional "rancio" and others for their aromas of candied fruit or old leather.

TASTING NOTES

Colour: Mahogany with old gold hints.

Nose: Notes of candied orange and quince, moving onto aromas of mocha and cedar wood combined with a raising "rancio" perfume.

Palate: The start is bold and follows onto persistent notes of orange peel, leather and tobacco. A slightly vanilla toasted finish which boasts melted and well-structured tannins. An exceptional Cognac de caractère, strong and masculine, appreciated by lovers of aged spirits. The legacy of the NAUD Master Distillers extensive experience.

Alcohol content: 42,3% vol.

Palette / Pallet VMF (100 x 120)	
Bouteille par palette / Bottle per pallet	216
Caisses par couche / Cases per layer	9
Caisses par palette / Cases per pallet	36
Taille / Size	L1000xW1200xH1490 mm
Poids / Weight	560kg
Palette / Pallet EUROPE (80 x 120)	
Bouteille par palette / Bottle per pallet	144
Caisses par couche / Cases per layer	6
Caisses par palette / Cases per pallet	24
Taille / Size	L800xW1200xH1490mm
Poids / Weight	380kg

Famille Naud

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