



COGNAC  
PARK



Produit par



DISTILLERIE  
TESSENDIER & FILS



## COGNAC PARK BORDERIES

100% de Borderies : rondeur, douceur, arômes floraux et subtiles notes de violettes

Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs pour extraire des arômes doux et légers, puis est mis en fûts roux. On y retrouve des notes de figue séchée, de cannelle, de café, de noisette, de bois de cèdre et de beurre.

Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

### SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Parfait pur ou sur glace, il accompagne aussi très bien un bonbon au caramel ou une banane flambée avec son coulis de chocolat chaud.

## COGNAC PARK XO GRANDE CHAMPAGNE

### SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Parfait pur ou sur glace. Il accompagne aussi très bien du roquefort ou une glace à la vanille.

100% de Grande Champagne : finesse et distinction, arômes floraux

Ce cognac passe 12 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. On y retrouve des notes d'amandes grillées, d'abricot sec, de figue séchée, de tabac, de pain d'épices et de noisette. Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl



## COGNAC PARK CIGAR BLEND VIEILLE FINE CHAMPAGNE

70% de Grande Champagne : finesse et distinction, arômes floraux

30% de Petite Champagne : arômes floraux et fruités

Ce cognac passe 12 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. Un cognac puissant pour les amateurs, aux notes de tabac, boîtes à cigare, mais aussi fruitées et épicées. Cépage : 100% Ugni blanc.

40°-70cl

### SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Parfait pur, accompagné d'un cigare du Honduras ou de chocolat noir cacao grand cru.



parkcognac



Cognac Park



DISTILLERIE TESSENDIER | 94 RUE ROBERT DAUGAS | F16100 COGNAC | +33 5 45 35 36 34 |  
DISTRIBUTION@COGNAC-TESENDIER.COM