# Daniel Bouju Grande Champagne Cognac Sélection Spéciale

## Cognac - Frankrijk

De Daniel Bouju Sélection Spéciale is een klassieke Grande Champagne cognac, gemaakt met dezelfde toewijding aan vakmanschap als de oudere cuvées van dit onafhankelijke familiehuis. De cognac wordt geproduceerd uit 100% ugni blanc druiven uit het Premier Cru gebied en ondergaat een langzame distillatie op de droesem in kleine koperen ketels. De rijping vindt plaats in zwaar getoaste vaten van Limousin eiken, wat de cognac zijn kenmerkende warme, kruidige stijl geeft. In het glas toont de Sélection Spéciale een expressief aromaprofiel met tonen van geroosterde noten, vanille, cederhout en subtiele specerijen. De textuur is vol en rond, met een zachte afdronk waarin hout en fruit perfect in balans zijn. Deze cuvée is jonger dan de XO's en Hors d'Âge van het huis, maar draagt wel degelijk de signatuur van Bouju's krachtige, ongepolijste stijl.




### Proefnotitie

Goudbruin van kleur. Geur van vanille, gebrande amandelen, eikenhout en kruidige tonen. In de mond rond en soepel, met warme houtinvloeden en een licht zoete afdronk.

### Drinken bij

Puur op kamertemperatuur. Zeer geschikt als digestief of bij een blokje oude kaas, licht geroosterde noten of een stukje tarte tatin.

### Houdbaarheid

Onbeperkt houdbaar. Na opening behoudt deze cognac zijn karakter gedurende maanden, mits donker en op constante temperatuur bewaard.

### Druivenrassen

100% Ugni Blanc

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl