



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

Le label «Entreprise du Patrimoine Vivant» vient d'être attribué au Domaine Château de Fontpinot, propriété du Cognac FRAPIN.

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant est une marque du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

LA MAISON FRAPIN

Au cours des vingt dernières années, la Maison P. FRAPIN a connu un développement important de sa marque grâce au soutien continu de la famille, implantée depuis 1270 au cœur de la Grande Champagne, et au talent des membres de son Equipe. Sous la Présidence de Madame Max Cointreau depuis 1978, puis la direction de Béatrice Cointreau durant plus de 20 ans, et maintenant celle de Jean-Pierre Cointreau l'énergie déployée a permis à FRAPIN de développer une gamme de Cognacs exclusivement issus du Domaine familial.

LE DOMAINE AGRICOLE FONDEMENT DE LA QUALITÉ FRAPIN

En 2007, sur les 216 hectares de vignes plantées sur la propriété du Château de Fontpinot, Frapin a pu récolter de quoi distiller plus de 1 500 hectolitres de Cognac. Le vignoble Frapin respecte les critères de l'agriculture raisonnée (respect des équilibres naturels au moyen de techniques sélectionnées). A cet effet, en 2007, Frapin a investi dans un outil de traitement des effluents viti-vinicoles.

GRANDE CHAMPAGNE - Premier cru de Cognac

La Grande Champagne fournit les eaux-de-vie les plus fines de COGNAC sur une zone de 34 703 hectares, dont le cœur est la petite ville de SEGONZAC. Les 216 hectares de vignes FRAPIN sont situés au cœur même de cette Grande Champagne, bénéficiant ainsi de la meilleure exposition possible. Le calcaire friable important dans cette zone apporte une régulation hydrique du sous-sol et de nos vignes. Pour exemple, la récolte 2007 inférieure à la production autorisée due à des conditions climatiques défavorables sera exceptionnelle pour FRAPIN non pas en quantité mais en qualité. 2007 constituera certainement un des plus beaux millésimes de la décennie! L'agriculture raisonnée a permis d'obtenir des vins sains, parfumés, ayant une acidité assurant une bonne conservation, des vins très fruités, fins et élégants.

EAUX DE VIE - Le savoir-faire Frapin développe les qualités de la Grande Champagne

Les caractéristiques des différents chais construits sur les 300 ha du Domaine, au sol ou bien en étage, humides ou secs, permettent aux eaux de vie de vieillir de façon différenciée. Par leur rotation dans les chais, les cognacs Frapin acquièrent les vertus qu'Olivier Paultes saura assembler. Même s'il peut regretter que l'équivalent de plus de 100 000 bouteilles s'évapore chaque année de ses chais, le Maître de Chai sait bien que la Part des Anges reste un de ses plus fidèles alliés dans l'élaboration des meilleurs Cognacs de Grande Champagne. Sans compter les Millésimes précieusement conservés, les fûts de Frapin voient vieillir l'équivalent de plus de 4 Millions de bouteilles de Cognac à l'ombre des tuiles noircies.

Cognac FRAPIN V.S. Luxe

100% Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

La finesse de son bouquet et sa longueur en bouche proviennent d'une distillation très spéciale caractéristique de la Grande Champagne sur lies fines. Son léger passage en fûts de chêne neufs du Limousin lui apporte sa couleur aux chauds reflets dorés, de la rondeur et un nez légèrement vanillé d'une grande richesse aromatique. Il est présenté en carafe, reproduction d'un flacon du XVIème siècle en verre extra-blanc.



| | |
|----------------|--|
| Qualité | Ce cognac FRAPIN VS Grande Champagne est issu exclusivement des récoltes de son Domaine, l'un des plus importants de Grande Champagne Premier Cru de Cognac. |
| Couleur | Jaune paille. |
| Nez | Légèrement vanillé, d'une grande richesse aromatique. |
| Bouche | Rondeur, finesse. Longueur en bouche due à une distillation très spéciale sur lies fines. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 40 % |

Best Taste Trading

Hertstrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



Cognac FRAPIN V.S.O.P.

100% Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

De couleur ambre doré, ce VSOP développe un bouquet fruité issu des raisins et floral, caractéristique de la Grande Champagne. Apparaît également, une discrète note vanillée provenant du tannin contenu dans les fûts de chênes où il parvient à maturation. La persistance des saveurs reflète un équilibre et une maturité déjà bien marquée.

Il est présenté en carafe, reproduction d'un flacon du XVIème siècle en verre extra-blanc.

Ce cognac a remporté la Médaille d'Or dans sa catégorie au « World Spirit Competition 2001 » à San Francisco & à «Prodexpo Wine Fair» de Moscou en 2003.



| | |
|---------------------|--|
| Qualité | Issu exclusivement du domaine viticole situé au cœur du Premier Cru de Cognac. Qualité «Very Superior Old Pale». |
| Couleur | Ambre doré. |
| Nez | Complexe, fruité et floral, discrète note vanillée. |
| Bouche | Harmonieux avec une persistance des saveurs. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 40 % |
| Distinctions | Médaille d'Or au «Prodexpo Wine Fair» 2003 Moscou Médaille d'Or dans sa catégorie au «World Spirit Competition» 2001 à San Francisco. |

Cognac FRAPIN V.I.P. XO

100% Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

De couleur vieil or ambré, cette qualité X.O FRAPIN enrichie d'eaux-de-vie très anciennes, allie âge, rondeur bouquet et finesse caractéristiques de la Très Vieille Champagne distillée sur lies. Ce cognac d'exception atteint son équilibre après un vieillissement de plusieurs décennies.

Il est présenté en carafe, reproduction d'un flacon du XVIème siècle en verre extra-blanc et orné d'une frise or en pied et surmontée d'un bouchon doré à l'or fin carat.



| | |
|---------------------|---|
| Qualité | Réservée aux V.I.P, allie âge, rondeur, bouquet et finesse. Enrichie d'Eaux-de-vie très anciennes. Ce sont les vieilles réserves de la famille. |
| Couleur | Vieil or ambré. |
| Nez | Riche, composé d'épices et de fleurs mêlées caractéristiques de la très vieille Grande Champagne, distillée sur lies. |
| Bouche | Rondeur, finesse. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 40 % |
| Distinctions | «Best of the Year au Wine Enthusiast» en 2004 à l'USA Trophée dans la catégorie XO, «Spirits International Challenge» de Londres en 1997 |

Cognac FRAPIN Signature

100% Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

Ce cognac Signature, pur Grande Champagne, issu de la propriété s'inscrit dans la lignée de nos qualités supérieures par une sélection rigoureuse de nos cognacs vieillis à la fois en chais secs et en chais humides.



| | |
|----------------|--|
| Qualité | Ambre doré avec des reflets acajou. |
| Nez | Les notes florales se sont transformées en notes fruitées (abricot, orange). |
| Bouche | Bel équilibre entre les arômes des fûts de chêne qui laissent apparaître les caractéristiques d'une vieille Grande Champagne distillée sur lies. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 40 % |

Best Taste Trading

Hertstrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituosen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



Cognac FRAPIN Château de Fontpinot Rés. XO

Grande Champagne, Premier Grand Cru, Single Estate Bottled

Le seul château en premier cru à avoir l'appellation 100% Grande Champagne.

Boîtier teinte laque de Chine, étiquette couleur pierre du Château, le look de cette cuvée unique puise dans une esthétique de tradition les sources d'une nouvelle créativité.

Il émane de l'habillage du Château de Fontpinot un style marqué par les origines de sa naissance : des couleurs rouge orangée et un filet argenté traduisant le feu de la distillation, les reflets cuivrés de l'alambic et la robe chaleureuse dont le Cognac s'est superbement paré au cours de sa lente élaboration.

Cognac unique Château de Fontpinot rassemble les qualités exceptionnelles d'une Grande Champagne Premier Cru de Cognac, une très vieille réserve single estate, issue du Château familial entouré des 316 hectares du Domaine Château de Fontpinot.

Etant exclusivement vendangée, distillée, vieillie et mise en bouteilles au Domaine, la cuvée bénéficie de la très rare appellation Château. Ce cognac XO est le fruit d'un long vieillissement, particulièrement en chais sec, qui lui confère un bouquet subtil, complexe et fin.

Château de Fontpinot a remporté le Trophée et la Médaille d'Or dans la catégorie XO au «Wines & Spirit Challenge 1998».



| | |
|---------------------|---|
| Qualité | Très vieille réserve du château; qualité XO. |
| Couleur | Reflets chauds, couleur d'automne doré. |
| Nez | Bouquet subtil, complexe et persistant composé d'arômes de fruits confits puis de notes de porto et du fameux « Rancio » ainsi que de notes d'aubépine et de fleurs sauvages. |
| Bouche | Les tanins vanillés du bois se développent généreusement et soutiennent des arômes de fruits confits des abricots et des oranges. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 41 % |
| Distinctions | Chairman's Trophy Winner au «Ultimate Beverage Challenge» 2010 New York. Médaille d'Or dans sa catégorie au "XO" au «Wines & Spirit Challenge» 1998. |

Cognac FRAPIN Domaine Château de Fontpinot - millésime 1989, 20 ans d'âge

Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

Pour habiller ce flacon rare, Frapin a imaginé un canister marron glacé, gainé façon cuir, piqûres sellier, version luxe, à l'esprit voyageur et dandy.

Monogrammé, l'écrin personnalisé d'une plume en argent à chaud porte la signature de la Maison Frapin et épouse parfaitement la silhouette du cognac Château de Fontpinot.

Détail chic: sa languette permet une ouverture facile et donne au coffret une touche singulière et très raffinée.



| | |
|---------------------|--|
| Couleur | Jaune d'or légèrement ambré. |
| Nez | Floral, iris jasmin, vanille bourbon, abricot sec, compote de coing. |
| Bouche | Note de réglisse, légèrement boisée, vanille, abricot confit, bouche très ample et interminable. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 35 cl |
| Vol. | 41.3 % |
| Distinctions | En flacon original numéroté Très limité. |

Best Taste Trading

Hertstrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituosen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



Cognac FRAPIN Cigar Blend

Unique 100 % Grande Champagne, Premier Grand Cru, Single Estate

Ce superbe Cognac provient exclusivement d'un seul vignoble situé en Grand Champagne, Premier Grand Cru du Cognac. Il révèle une discrète note de vanille, venant du tanin du bois et un bouquet homogène avec des arômes persistants. Il bénéficie d'un vieillissement plus long en tonneaux de chêne neufs ainsi que du savoir-faire séculaire de la Famille Frapin. Cet assemblage servi sur glace à l'apéritif est harmonieux avec des parfumes floraux et fruités ainsi qu'un goût persistant, caractéristiques des Cognacs Grands Champagne. Absolument superbe avec des cigares aux arômes et aux tonalités crémeuses, florales, et discrètement épicées, typiques des cigares de République Dominicaine et des tabacs cultivés dans la vallée de Cibao.



Qualité Grande Champagne, Premier Grand Cru de Cognac longuement vieilli qui apparaît généralement entre 15 et 20 ans d'âge.

Couleur De couleur Acajou avec des reflets cuivrés.
Nez cette très vieille eaux-de-vie est un équilibre parfait d'arômes concentrés. Son bouquet très doux, complexe et subtil de vieux porto mêlé aux effluves de boîtes à cigares en bois

Bouche Longueur en bouche exceptionnelle où toutes les saveurs de mêlent avec subtilité et complexité.

Servi à température de la pièce il exprime le fameux « Rancio » (arômes particuliers des vieux Cognac). Ce « Rancio » est caractérisé par des saveurs de noix, noisettes et fruits secs mêlés de fleurs séchées. Un bouquet complexe très équilibré (grâce à une distillation sur lies) qui atteint la perfection. A déguster avec des cigares plus corsés, dont la large palette aromatique s'harmonisera idéalement avec le cognac Cigar Blend.

Origine Cognac, France

Contenu 70 cl

Vol. 40 %

Cognac FRAPIN Extra

100% Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

Une édition strictement limitée de carafes bijoux, numérotée individuellement, présentée dans un précieux coffret cadeau. Ce cognac a obtenu le «Trophy» à l'International Spirits Challenge de Londres en 2002 et la note de 98/100 dans le Guide Gilbert et Gaillard en 2008.



Qualité Issue de la réserve ancestrale familiale exclusivement vendangée, distillée et vieillie en fûts, conservés par Pierre FRAPIN et ses descendants.

Couleur Acajou, reflets cuivrés.
Nez Très doux, complexe et subtil de vieux porto mêlé aux effluves de boîtes à cigares en bois typique des vieilles Grande Champagne, qui apparaissent après un très long vieillissement. Arômes concentrés.

Bouche Une longueur en bouche exceptionnelle où les saveurs se fondent avec subtilité et complexité.

Origine Cognac, France

Contenu 70 cl

Vol. 40 %

Remarque Limité.

Best Taste Trading

Hertistrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



COGNAC FRAPIN 12 years old

Grande Champagne, Premier Cru

Il s'agit d'un rare et exceptionnel Cognac. Le plus jeune de ce mélange est de 12 ans, tous Premier Grand Cru du Cognac et originaires des territoires de la Grande Champagne de la maison Frapin.

C'est un embouteillage single cask brut de fût (Cask Strength) avec 46% en volume. Le numéro du fût est inscrit sur la bouteille (Cask # 1880) et les bouteilles sont numérotées.

Délicatesse des arômes avec des notes de chêne et de la complexité équilibrée. Ce cognac exceptionnel montre finesse et l'élégance typiques avec le parfum des fleurs printanières, mélangé à l'abricot et un soupçon de vanille.



| | |
|----------------------|---|
| Couleur | Or pâle. |
| Nez | Des arômes délicats avec un souffle de bois, bien équilibré et complexe. |
| Bouche | Élégant et avec finesse, arômes de fleurs avec abricot et un peu de vanille. Très frais. |
| Finale | La fraîcheur combinée avec des notes fins du bois de chêne, élégant et très agréable. |
| Raisin | Ugni Blanc. |
| Vignoble | exclusivement la Grande Champagne du domaine Frapin Sélection: En échantillonnant directement après distillation (alambic), avec un accent exclusif sur la qualité spéciale saine et pure. |
| Blend | Le plus jeune cognac est de 12 ans. |
| Stockage | Tout d'abord, seulement 6 mois en fûts de chêne neufs à partir de Limousin (chêne du Limousin), pour obtenir le fruit et le caractère du cognac. Ensuite, 8 ans en fût de rouge (fût de 5 ans). Dont 6 ans dans un cave sec, puis 2 années stockées dans des caves humides. Puis, le cognac est mélangé avec des Cognac Grande Champagne plus vieux de Frapin intensifier la complexité de très vieilles eaux de vie et mature pour un autre 4 ans dans un très vieux fût dans une cave humide. |
| Embouteillage | Sur toutes les bouteilles le numéro du fût est répertorié. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 46 % (Cask strength) |
| Cask # | 1880 |

Cognac Domaines FRAPIN 1985, 18 ans d'âge

Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

Un Cognac d'exception en série très limitée, puisque seuls 6000 flacons numérotés seront présentés.

Le Millésime 1985 provient d'un seul vignoble le Domaine Pierre Frapin, propriété de la famille, d'un seul terroir (« Chez Piet »). Exclusivement issu de Grande Champagne, Premier Grand Cru de Cognac, de fûts scellés (dans lesquels il a acquis sa maturité pendant 18 ans) et d'une seule année (1985).



Le Millésime 1985 est en cognac hors classe, élaboré « à l'ancienne », dans la plus pure tradition. Au nez puis en bouche, il libère crescendo, dans une parfaite harmonie, des notes tour à tour florales et fruitées, soutenues par une délicate note boisée. Le Millésime 1985 des Domaines Pierre Frapin brille par la persistance de ses arômes et une exceptionnelle longueur en bouche, caractéristiques des très belles Grand Champagne distillées sur lies fines. Le Millésime 1985 a une typicité très fruitée et se caractérise par un vendage de qualité exceptionnelle.

| | |
|---------------------|---|
| Nez | Les arômes de fruits confits, orange et abricot, pêche donnent le ton d'un bouquet complexe dans lequel se distinguent, élégantes et subtiles, des notes fleurs blanches, iris, jasmin. |
| Bouche | En bouche. Le palais découvre une note finale tout à fait originale de fruits exotiques et d'épices douces. |
| Finale | L'ensemble compose un tableau aromatique d'un parfait équilibre, riche en nuances, rond et moelleux, fin et distingué. Une Grande Champagne hors du commun, un Millésime de grande prestance. |
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 35 cl |
| Vol. | 42 % |
| Distinctions | Médaille d'Or au «Wines & Spirits Challenge International» 2007. |
| Remarque | Très limité. |

Best Taste Trading

Hertstrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituosen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



Cognac FRAPIN Multimillétime N° 5

Grande Champagne, Premier Cru de Cognac

Avec cette 5ème édition issue du Trésor du Château Fontpinot, la série des «Multimillétime» Frapin, initiée en 2008, illustre une nouvelle fois la capacité de la Maison à transcender la personnalité de chacun des trois millésimes sélectionnés, en un assemblage savamment équilibré. Du voyage dans le temps autour de 1982, 1986 et 1989, est donc né le «Multimillétime N°5».

Si de longues années de patience ont été nécessaires au «Multimillétime N° 5» pour se construire, c'est au prix d'une lente aération qu'il développera son formidable potentiel. A défaut, l'adjonction d'un soupçon d'eau pourra en accélérer la révélation.

A travers trois millésimes aux caractères propres qui constituent la colonne vertébrale de ce cognac, le « Multimillétime N°5 » raconte la maîtrise des équilibres et se traduit, en termes organoleptiques, en nuances qui, chacune, contribue à construire un ensemble harmonieux.

Ainsi, Patrice Piveteau, Maître de Chai de la Maison, a-t-il exploré la précieuse bibliothèque des millésimes Frapin pour définir les arômes du «Multimillétime N°5». Du 1982, il a apprécié le rancio noble, rehaussé de notes de fruits secs portées par la noix et la noisette ainsi qu'une pointe sauvage d'épices. Il a ensuite été séduit par 1986 qui apporte le contrepoint avec de beaux épisodes floraux, grâce à l'iris et aux notes fruitées empruntées de saveurs pamplemousse et figue, l'ensemble complété de touches de vanille. 1989 enfin, serti dans un bel écrin de fleurs, d'abricots secs et de compote de coings, finit de constituer le joli paysage sensoriel dessiné par le «Multimillétime N°5».

Aussi la Maison Frapin, forte de ses 216 hectares, dispose-t-elle d'une palette d'une infinie richesse avec l'un des plus beaux domaines de l'appellation, ancré en Grande Champagne, premier cru de Cognac. De l'exigence portée à la sélection des meilleures matières premières, à la science de l'assemblage, profondément ancrée dans la culture Frapin, s'ajoute une condition fondamentale pour l'obtention de la force expressive de ses cognacs et notamment du «Multimillétime N°5»: le respect de la tradition Frapin articulée autour de la double distillation sur lies. Logée en fûts de chêne, l'eau-de-vie ainsi obtenue s'affranchit du tumulte extérieur, pour un lent vieillissement.

Le «Multimillétime N°5», aux éclats mordorés aux reflets jaunes orangés, est conservé dans un flacon immédiatement identifiable avec son col ourlé d'une cordelette.



Au nez, le «Multimillétime N°5» se révèle immédiatement, soutenu par une explosion de saveurs toutes en finesse, à grands renforts de notes de fruits secs, avant de se muer en une livrée aromatique typée par les fruits confits (abricots secs) qu'une lente aération fera évoluer vers des arômes de tabac et de boîte à cigares.

Perçue au nez, la promesse d'un grand cognac est relayée en bouche. Au fil de développements aromatiques abondants et variés, le «Multimillétime N°5 » se révèle de longues minutes pendant lesquelles les arômes s'exhalent jusqu'à l'infini.

| | |
|-----------------|----------------|
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 40.7 % |
| Remarque | Très limité. |

Best Taste Trading

Hertstrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituoson: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



Cognac FRAPIN Cuvée 1888

Grande Champagne, Premier Grand Cru dans le secret des élixirs les plus rares

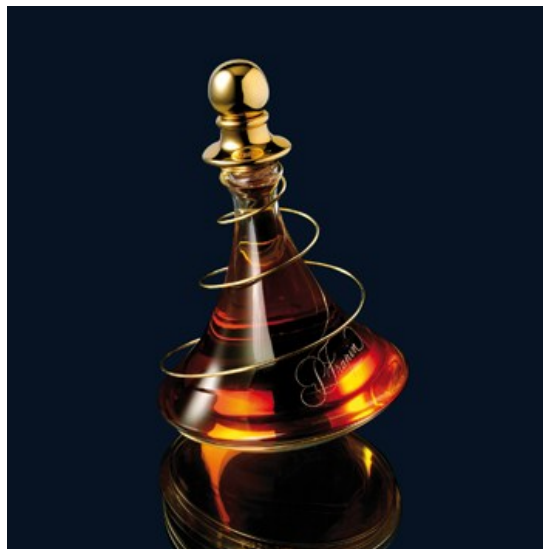
Editée en série limitée de 1888 exemplaires, la carafe est conçue comme un hommage à Pierre Frapin qui en 1888 prépare sa participation à l'Exposition Universelle de Paris de 1889. Cette cuvée lui vaudra une Médaille d'Or, précieusement gardée aujourd'hui dans le Chai Eiffel du Domaine à Segonzac.

Assemblage de très vieilles Grande Champagne distillées sur lies, préservées dans la quiétude des Chais du Domaine Château de Fontpinot, cette Cuvée 1888 procure des sensations absolument uniques en révélant à l'amateur les émouvantes notes florales du cépage Folle Blanche aujourd'hui disparu.

La Cuvée exprime d'étonnants caractères, à la fois puissants et subtils. Elle est l'aboutissement d'une histoire et d'un savoir-faire exceptionnel ou le mariage d'amour des Grande Champagne Premier Grand Cru du Cognac est célébré avec gourmandise.

Elle développe un bouquet somptueux et affirme une sensualité profonde. Sa palette aromatique complexe mêle des arômes de fruits secs, noix et noisettes, raisins secs et pruneaux, à des notes d'orange confite et des effluves en voûtants, balsamiques et torréfiés, cacao, fèves tonka et café. Le cœur est une sublime harmonie de fleurs de vigne, soulignée d'un éclat d'immortelle allié à la douceur du tilleul, le tout relevé de notes de poivre et d'épices douces, de miel blanc et de vanille, de cuir et de bois exotiques.

C'est rare Cognac de Frapin est présenté dans un exceptionnel Décanter. La carafe est fait de cristal belle sous la forme d'un gyroscope. Ce n'est pas sans rappeler les gyroscopes, comme ils ont été utilisés à bord des navires qui ont exporté le cognac dans le monde. La carafes en cristal - soufflé à la bouche dans le de "Royales Cristalleries Champagne" - a une spirale en métal d'or 24 carats, ce qui symbolise le vent autour de lui et la spirale du temps. La carafe est fermée avec un fermoir de 24 carats d'or fin.



| | |
|-----------------|----------------|
| Origine | Cognac, France |
| Contenu | 70 cl |
| Vol. | 40 % |
| Remarque | Très limité. |

Best Taste Trading

Hertistrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituosen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.

