



Prince Hubert de
POLIGNAC
 — COGNAC —



**PRINCE HUBERT
 DE POLIGNAC VSOP**
A HARMONIOUS MARRIAGE

Our Very Special Old Pale cognac is a masterful blend of eaux-de-vie aged in traditional French oak casks for a minimum of four years. Complex and luxurious, it strikes a perfect balance between fruit, wood, and spice that has won multiple awards, including the title of World's Best Cognac in 2018.

Lustrous amber in color, Prince Hubert de Polignac VSOP reveals intense aromas of candied peach, fig, and plum, interwoven with notes of toast and soft caramel, followed by a long, full finish. Enjoy it neat or in a cocktail.

**PRINCE HUBERT
 DE POLIGNAC VSOP**
UN MARIAGE HARMONIEUX

Notre cognac Very Superior Old Pale est un assemblage magistral d'eaux-de-vie vieilles dans des fûts de chêne français traditionnels pendant au moins quatre ans. Complexe et luxueux, il atteint un équilibre parfait entre le fruit, le bois et l'épice qui lui a valu de multiples récompenses, dont le titre de Meilleur Cognac du Monde en 2018.

D'une couleur ambrée brillante, le VSOP Prince Hubert de Polignac révèle des arômes intenses de pêche confite, de figue et de prune, entremêlés de notes de pain grillé et de caramel doux, suivis d'une finale longue et pleine. À déguster pur ou en cocktail.



Prince of Orange

Prince d'Orange



INGREDIENTS

2 OZ POLIGNAC VSOP
2/3 DASHES OF BITTERS OR ORANGE BITTERS
1/2 OZ SIMPLE SYRUP
OPTION: A DASH OF FRESH ORANGE JUICE
ICE CUBES OR A BLOCK OF ICE

PREPARATION

1. STRAIGHT IN YOUR TUMBLER GLASS,
POUR STEP BY STEP THE BITTERS, THE SIMPLE SYRUP,
THE COGNAC, AND A DASH OF ORANGE JUICE.
THEN ADD SOME ICE CUBES OR A BLOCK OF ICE.
2. STIR THE WHOLE MIX WITH
A BAR spoon OR A STIRRER.
3. GARNISH YOUR GLASS WITH AN ORANGE PEEL.
SERVE AND ENJOY RESPONSIBLY.

INGRÉDIENTS

5CL DE POLIGNAC VSOP
2 OU 3 TRAITS DE BITTERS
OU DE BITTERS ORANGE
1CL DE SUCRE DE CANNE LIQUIDE
EN OPTION : UN TRAIT DE JUS D'ORANGE FRAIS
UN GROS CUBE DE GLACE OU QUELQUES GLAÇONS

ÉLABORATION

1. METTRE DIRECTEMENT DANS UN VERRE TUMBLER
LE BITTER, PUIS LE SUCRE LIQUIDE, LE COGNAC,
ET UN TRAIT DE JUS D'ORANGE FRAIS.
AJOUTER DES GLAÇONS OU UN BLOC DE GLACE.
2. REMUER LE TOUT À L'AIDE
D'UNE CUILLÈRE OU D'UN AGITATEUR.
3. GARNIR D'UN ZESTE D'ORANGE.
TRÈS BELLE DÉGUSTATION,
EN TOUTE MODÉRATION.