



Prince Hubert de
POLIGNAC
— COGNAC —



**PRINCE HUBERT
DE POLIGNAC XO**

**AN IRRESISTIBLE
INVITATION**

Our Extra Old cognac is an invitation to discover the depth and richness that the art of aging at the House of Prince Hubert de Polignac can achieve. Exuberantly aromatic and deliciously complex, this award-winning cognac features eaux-de-vie slowly aged in traditional French oak casks for a minimum of ten years.

On the palate, Prince Hubert de Polignac XO reveals generous aromas of dried fruit, vanilla, honey, and luxurious spice. The finish is particularly long and satisfying. Enjoy it neat or on ice.

**PRINCE HUBERT
DE POLIGNAC XO**

**UNE INVITATION
IRRÉSISTIBLE**

Notre cognac XO est une invitation à découvrir la profondeur et la richesse de l'art du vieillissement de la Maison Prince Hubert de Polignac.

Exubérant d'arômes et délicieusement complexe, ce cognac multi-médaillé se caractérise par des eaux-de-vie lentement vieilles dans des fûts de chêne français traditionnels pendant au moins dix ans.

En bouche, l'XO de Prince Hubert de Polignac révèle des arômes généreux de fruits secs, de vanille, de miel et d'épices luxueuses. La finale est particulièrement longue et satisfaisante. À déguster pur ou sur glace.



Prince Alexander

Prince Alexandre



INGREDIENTS

1,5 OZ POLIGNAC XO
1,5 OZ HEAVY CREAM
3/4 OZ DARK CACAO CREAM
NUTMEG
ICE CUBES

PREPARATION

1. IN A SHAKER, ADD STEP BY STEP, DARK CACAO CREAM, HEAVY CREAM AND THEN THE COGNAC. FILL THE SHAKER WITH ICE CUBES, AND CLOSE IT.
2. SHAKE IT VIGOROUSLY FOR 20 SECONDS. THEN, POUR THE COCKTAIL WITH A STRAINER INTO A LARGE COUPE GLASS.
3. FINALLY, GRATE THE NUTMEG ABOVE THE GLASS OR ADD NUTMEG POWDER, AND TOP WITH A CINNAMON STICK FOR GARNISH. SERVE AND ENJOY RESPONSIBLY.

INGRÉDIENTS

4,5CL DE POLIGNAC XO
4,5CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE
2,5CL DE CRÈME DE CACAO NOIR
NOIX DE MUSCADE
BÂTON DE CANNELLE
GLAÇONS

ÉLABORATION

1. DANS UN SHAKER, VERSER LA CRÈME DE CACAO, LA CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE PUIS LE COGNAC. REMPLIR LE SHAKER DE GLACE, PUIS FERMER LE TOUT FERMEMENT.
2. AGITER VIGOREUSEMENT LE SHAKER PENDANT 20 SECONDES. VERSER LE TOUT DANS UNE COUPETTE COCKTAIL EN FILTRANT LE COCKTAIL À L'AIDE D'UNE PASSOIRE DANS LE SHAKER AFIN DE RETENIR LES GLAÇONS.
3. POUR TERMINER, RÂPER UNE NOIX DE MUSCADE AU-DESSUS DU VERRE OU UTILISER DE LA POUDRE DE MUSCADE, ET AJOUTER UN BÂTON DE CANNELLE POUR FINIR DE DÉCORER LE VERRE. TRÈS BELLE DÉGUSTATION, EN TOUTE MODÉRATION.