



## PRINCE HUBERT DE POLIGNAC ORGANIC VSOP

### A NATURAL SOPHISTICATION

Our Organic cognac reflects our commitment to a sustainable future: it bears a wooden bar-top, a fully recyclable cap, an eco-friendly label made from grape waste, gold foil free of aluminium, and is sold without a gift box.

Crafted from organically-grown grapes, Prince Hubert de Polignac Organic VSOP reveals a particularly fruity character and aromas of a unique purity. Sparkling amber in color, this cognac offers aromas of citrus fruit, cinnamon, and vanilla, followed by a long, smooth, generous finish. Enjoy it neat or in a cocktail.

## PRINCE HUBERT DE POLIGNAC VSOP ORGANIC

### LA NATURE EST LA PLUS NOBLE

Notre cognac Organic reflète notre engagement en faveur d'un avenir durable : bouchon bois ; capsule 100% recyclable ; étiquette à partir de déchets de grappes de raisin, avec une dorure sans aluminium, et finalement vendu sans étui.

Élaboré à partir de raisins cultivés biologiquement, le Prince Hubert de Polignac VSOP Organic révèle un caractère particulièrement fruité et des arômes d'une pureté unique. De couleur ambrée et pétillante, ce cognac révèle des arômes d'agrumes, de cannelle et de vanille, suivis d'une finale longue, douce et généreuse. À déguster pur ou en cocktail.



# Royal Bubbles Bulles Royales



## INGREDIENTS

1,5 OZ POLIGNAC ORGANIC VSOP  
SPARKLING GRAPE JUICE  
1 SPRIG OF FRESH ROSEMARY

## PREPARATION

1. POUR THE COGNAC IN A LONG-DRINK GLASS.
  2. ADD THE SPARKLING GRAPE JUICE.
  3. GARNISH WITH THE FRESH SPRIG OF ROSEMARY
- SERVE AND ENJOY RESPONSIBLY.

## INGRÉDIENTS

4CL DE POLIGNAC VSOP ORGANIC  
PÉTILLANT DE RAISIN  
1 BRANCHE DE ROMARIN

## ÉLABORATION

1. DANS UN VERRE DIT « LONG DRINK », VERSER 4 CL DE COGNAC PRINCE HUBERT DE POLIGNAC VSOP ORGANIC.
  2. RALLONGER DE PÉTILLANT DE RAISIN.
  3. DÉCORER D'UNE BRANCHE DE ROMARIN.
- TRÈS BELLE DÉGUSTATION,  
EN TOUTE MODÉRATION.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.