



C O G N A C
D E
L ' Y E U S E



© Getty Images. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COGNAC DE L'YEUSE

La Compagnie aime les histoires de famille. Et c'est justement le cas de ce Cognac d'exception. Son histoire a débuté en 2014 lorsque Jacques Cavard, son fondateur et originaire de Cognac, a décidé de créer une nouvelle marque en hommage à ses aïeux qui ont consacré leur vie entière à ce nectar. « Cognac de l'Yeuse » est une marque très confidentielle, produite en petits lots, assemblage unique des meilleures eaux-de-vie issues exclusivement du Premier Cru de Grande Champagne, vieilles plus de dix ans en fûts de chêne du Limousin. « Cognac de l'Yeuse » est avant tout l'expérience des cinq sens : une couleur miel très prononcée caractéristique des vieilles eaux-de-vie, son nez est délicat, élégant et fleuri avec une note de pruneau prononcé. Une fois en bouche, il révèle toute son harmonie et sa complexité aromatique.

Aujourd'hui, Jacques Cavard nous fait le plaisir de sa présence à bord pour vous faire déguster ce Cognac d'exception sous plusieurs formes : en verre d'accueil avec notre Champagne Piper-Heidsieck, en cocktail sur demande pendant le vol ou en digestif pour clore votre déjeuner. Il est accompagné d'Elie Favreau, jeune mixologiste renommé qui saura vous permettre de décrypter tous les secrets de dégustation du Cognac.

BONNE DÉGUSTATION !

Cocktail d'accueil

Cognac de l'Yeuse XO
Angostura Bitter
Champagne Piper-Heidsieck

Cocktail Manhattan sur demande pendant le vol

Cognac de l'Yeuse XO
Vermouth Rouge
Angostura Bitter



Enter "YEUSE"
at checkout to
enjoy 20% off on

[cognacdelyeuse.com/
shop/](http://cognacdelyeuse.com/shop/)

Avec le code
promo « Yeuse »
obtenez 20 % sur

[cognacdelyeuse.com/
shop/](http://cognacdelyeuse.com/shop/)

COGNAC DE L'YEUSE

La Compagnie loves a good family story. And that's exactly the case with this exceptional Cognac. The story of *Cognac de l'Yeuse* began in 2014 when Jacques Cavard, founder and Cognac native, decided to create a new brand to celebrate his ancestors who had dedicated their whole lives to this remarkable spirit. *Cognac de l'Yeuse* is a typical French craft spirit. It is a closely guarded secret and produces in very small batches. A blend of the best hand-selected brandies coming from Premier Cru Grande Champagne vineyards, aged more than ten years in Limousin oak barrels. *Cognac de l'Yeuse* is an all-senses experience: its rich honey color, its delicate nose, elegant, flowery flavors, elegant and frilly with pronounced notes of aged prune. In the mouth, it reveals all its harmony and complexity.

Today, we are pleased to welcome onboard Jacques Cavard who invites you to experience this exceptional Cognac in different ways. As a welcome drink with our Piper-Heidsieck Champagne, as a cocktail during the flight or neat, as a digestif to end your lunch on the perfect note. Accompanied by Elie Favreau, a young mixologist from Charente who knows pretty much everything about Cognac pairing, you will deplane understanding all the secrets of Cognac.

GOOD TASTING!

Welcome drink

Cognac de l'Yeuse XO
Angostura Bitters
Piper-Heidsieck Champagne

Manhattan Cocktail on-demand during the flight

Cognac de l'Yeuse XO
Vermouth Rouge
Angostura Bitters