

## Le Cognac VSOP Organic de la Maison Polignac dévoile son nouveau flacon éco-responsable

Prince Hubert de Polignac présente le nouvel écrin de sa qualité Organic (le VSOP biologique), résolument dans son temps avec son habillage éco-responsable. Il allie alors modernité et tradition grâce aux courbes protectrices de sa bouteille et à sa gravure, témoins de l'héritage et des valeurs de la Famille Polignac.

### LA NATURE EST LA PLUS NOBLE

Le cognac Organic reflète l'engagement de la Maison Polignac en faveur d'un avenir durable.

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 dévoile des saveurs d'agrumes, de cannelle et de vanille, suivies d'une finale longue, douce et généreuse.

*À déguster pur ou en cocktail.*

**Cépages :** Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombarid

**Production :** 10 eaux-de-vie de nos partenaires en agriculture biologique, issues des crus suivants 60% Fins Bois, 20% Grande Champagne, 20% Petite Champagne.

**Vieillessement :** des eaux-de-vie entre 6 et 10 ans, réduction en 4 étapes dans des fûts de chêne du Limousin à chauffe forte suivie d'une maturation en fûts de chêne roux (vieillis).



**Nez :** Agrumes, cannelle

**Bouche :** suave et ample, vanille

**Finale :** richesse aromatique, belle longueur

*"Lorsque nous avons décidé de relancer notre qualité biologique, il nous a été évident que de respecter les attentes de nos consommateurs et d'aller plus loin encore. Le résultat est bluffant, je suis époustoufflée par ces couleurs d'antan des pigments naturels, par l'éclat de cette dorure et par le toucher de ce papier qui fait grâce aux raisins que nous chérissons. L'éco-responsabilité de notre bouchon et de la capsule était un engagement de plus, salutaire. Prince Hubert de Polignac est fier de présenter le savoir-faire et l'agilité de ce secteur et de ses fournisseurs. "*

Laurie DE SANTIAGO, Responsable Marketing & Développement de la Maison Polignac

## UN HABILLAGE REPENSÉ POUR RENFORCER LES ENGAGEMENTS DE LA MAISON

Aujourd'hui, avec la volonté de se tourner vers le futur, Prince Hubert de Polignac réaffirme ses engagements pour l'éco-responsabilité en repensant entièrement la bouteille de sa qualité biologique pour répondre aux préoccupations environnementales. Ainsi, le bouchon tête bois est fabriqué par AMORIM ; la capsule est 100% recyclable, dont 35% de matériaux recyclés au sein de l'usine familiale A.C RELVAS. L'étiquette quant à elle est signée INESSENS et est conçue à partir de déchets de grappes de raisin, avec une dorure sans aluminium et sublimée par l'utilisation de pigments naturels.

**Prix de vente conseillé** : 35 euros chez les cavistes et GMS.



### « LES BULLES ROYALES », COCKTAIL SIGNATURE :

4 cl de Polignac VSOP Organic

Pétillant de raisin

1 branche de romarin

### Élaboration :

Dans un verre dit « long drink », verser 4 cl de Cognac Prince Hubert de Polignac  
Rallonger de pétillant de raisin  
Décorer d'une branche de romarin

### A propos de Prince Hubert de Polignac

La Maison Prince Hubert de Polignac, auparavant, propriété de la filiale du groupe UNICOOP, H. Mounier, est rachetée en 2019 par un fond d'investissement chinois, Asia Turbo International Limited, lui procurant ainsi son indépendance en tant que Maison de négoce. Elle conserve néanmoins une relation privilégiée avec UNICOOP avec qui elle conclut un partenariat exclusif d'approvisionnement et de mise en bouteilles. En 2020, Prince Hubert de Polignac prend domicile une Maison de Maître en plein cœur de Cognac, véritable havre de sophistication, qui ouvrira ses portes à quelques *happy few* aux horizons de 2024.

La Maison Prince Hubert de Polignac est présente principalement sur les marchés français, chinois et en duty free, avec l'ambition de consolider le marché européen et de se lancer aux Etats-Unis. Le chiffre d'affaires prévisionnel de la Maison pour l'année fiscale 2022 se situe en 6 et 8 millions d'euros.

### Contact presse

Lucie Morel, Attachée de presse :  
[contact@lumorel.com](mailto:contact@lumorel.com), 06 86 03 38 20