



Prince Hubert de
POLIGNAC
— COGNAC —



**PRINCE HUBERT
DE POLIGNAC VS**

A WARM WELCOME

Our Very Special cognac is a delightful, award-winning blend of eaux-de-vie aged in traditional French oak casks for a minimum of two years. Fruity and smooth, with a subtle touch of wood, it expresses all the lighthearted elegance of the House style.

On the palate, Prince Hubert de Polignac VS reveals notes of grape flowers, peach, and apricot, mingled with a sweet hint of vanilla, followed by a fresh, generous finish. Enjoy it neat, on ice, or in a cocktail.

**PRINCE HUBERT
DE POLIGNAC VS**

UN ACCUEIL CHALEUREUX

Notre cognac Very Special est un délicieux assemblage multi-médaille d'eaux-de-vie vieilles dans des fûts de chêne français traditionnels pendant au moins deux ans. Fruité et doux, avec une note subtile de bois, il exprime toute l'élégance légère du style de la Maison.

En bouche, le VS Prince Hubert de Polignac révèle des notes de fleurs de raisin, de pêche et d'abricot, mêlées à une douce touche de vanille, suivies d'une finale fraîche et généreuse.

A déguster pur, sur glace ou en cocktail.



Strawberry Royal

Royal Fraise



INGREDIENTS

1,5 OZ POLIGNAC VS
2 OZ CHAMPAGNE BRUT OR
SPARKLING WHITE WINE
1 OZ SODA WATER
2,5 OZ STRAWBERRIES JUICE
1/2 OZ SIMPLE SYRUP
ICE CUBES
1 ORANGE ZEST
1 LIME WHEEL
A FEW MINT LEAVES

PREPARATION

1. STEP BY STEP, ADD STRAIGHT INTO YOUR BALLOON GLASS THE STRAWBERRY JUICE, THE ICE CUBES, THE SODA WATER, THE CHAMPAGNE, THEN THE SIMPLE SYRUP AND FINALLY THE COGNAC.
2. STIR THE WHOLE MIXTURE WITH A BAR spoon OR A STIRRER.
3. FOR THE FINAL TOUCHES, GARNISH THE GLASS WITH STRAWBERRIES, A LIME WHEEL, AN ORANGE PEEL AND FEW MINT LEAVES.
SERVE AND ENJOY RESPONSIBLY.

INGRÉDIENTS

4,5CL DE POLIGNAC VS
6CL DE CHAMPAGNE BRUT OU
DE VIN BLANC EFFERVESCENT BRUT
4CL D'EAU PÉTILLANTE
8CL DE JUS DE FRAISES
1CL DE SIROP DE SUCRE DE CANNE
QUELQUES GLAÇONS
1 ZESTE D'ORANGE
1 RONDELLE DE CITRON VERT
QUELQUES MORCEAUX DE FRAISES
QUELQUES FEUILLES DE MENTHE

ÉLABORATION

1. METTRE DIRECTEMENT DANS UN VERRE BALLON LE JUS DE FRAISE, PUIS LA GLACE, L'EAU PÉTILLANTE, ET LE CHAMPAGNE.
2. AJOUTER LE SUCRE LIQUIDE, PUIS LE COGNAC. MÉLANGER AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AGITATEUR.
3. GARNIR AVEC QUELQUES FRAISES, UNE RONDELLE DE CITRON VERT ET QUELQUES FEUILLES DE MENTHE.
TRÈS BELLE DÉGUSTATION,
EN TOUTE MODÉRATION.