



*Prince Hubert de*  
**POLIGNAC**  
— COGNAC —



**PRINCE HUBERT  
DE POLIGNAC  
SUPRÊME**

**A RELAXED  
NOBILITY**

Our Polignac Suprême cognac is an explosion of rich and complex aromas, resulting in a blend of eaux-de-vie carefully aged up to 8 years.

Audacious and elegant, this cognac reveals aromas of orchard fruits, plum, dry fruits and candied cherries pits such as Morello which combined perfectly with roasted notes of mocha coffee and toasted almonds.

On the palate, Prince Hubert de Polignac Suprême reveals its noble aromatic power with a persistent finish characterized by notes of spices and dry fruits. Enjoy it neat, on ice, or in a cocktail.

**PRINCE HUBERT  
DE POLIGNAC  
SUPRÊME**

**UNE NOBLESSE  
DÉCOMPLEXÉE**

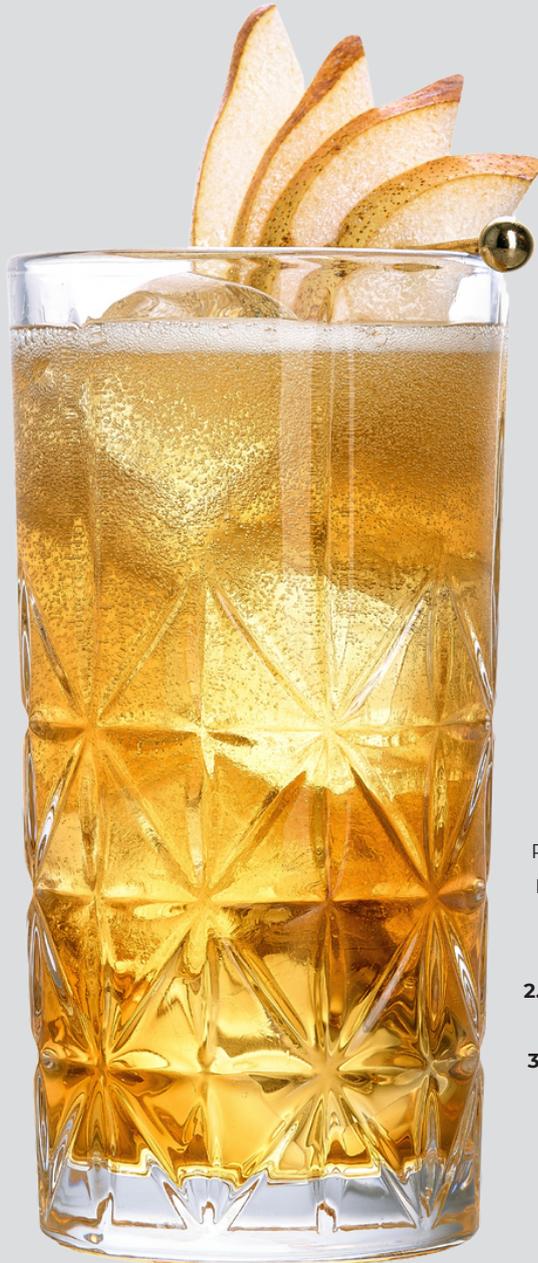
Notre cognac Polignac Suprême est une explosion d'arômes riches et complexes, résultant d'un assemblage d'eaux-de-vie habilement vieilles jusqu'à 8 ans.

Audacieux et élégant, ce cognac dévoile des arômes de fruits du verger, de prune, de fruits secs et de noyaux de cerises confites type griottes qui se marient à merveille avec des touches torréfiées de café moka et d'amandes grillées.

En bouche, Prince Hubert de Polignac Suprême révèle sa noble puissance aromatique et offre une finale persistante caractérisée par des notes d'épices et de fruits secs. À déguster pur, sur glace ou en cocktail.

# Suprême Pear

## Poire Suprême



### INGREDIENTS

1,5 OZ POLIGNAC SUPRÊME  
0,5 OZ PEAR LIQUOR  
4,5 OZ PEAR JUICE  
2,5 OZ GINGER BEER  
ICE CUBES  
PEAR SLICES

### PREPARATION

1. POUR THE COGNAC IN A LONG-DRINK GLASS, ADD SOME COGNAC POLIGNAC SUPRÊME, THE PEAR LIQUOR, THE PEAR JUICE AND THE GINGER BEER.  
ADD ICE CUBES.
2. STIR THE WHOLE MIX WITH A BAR spoon.
3. DECORATE WITH PEAR SLICES. SERVE AND ENJOY RESPONSIBLY.

### INGRÉDIENTS

4 CL DE POLIGNAC SUPRÊME  
1,5 CL DE LIQUEUR DE POIRE  
12 CL DE JUS DE POIRE  
7 CL DE GINGER BEER  
GLAÇONS  
QUARTIERS DE POIRE

### ÉLABORATION

1. DANS UN VERRE DIT « LONG DRINK », VERSER LE COGNAC POLIGNAC SUPRÊME, LA LIQUEUR DE POIRE, LE JUS DE POIRE ET LE GINGER BEER.  
AJOUTER DES GLAÇONS.
2. REMUER LE TOUT À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE.
3. DÉCORER AVEC DES QUARTIERS DE POIRE.  
TRÈS BELLE DÉGUSTATION, EN TOUTE MODÉRATION.