

Hennessy



Pour la fin d'année, Hennessy X.O apparaît avec un coffret givré et des modes de dégustations sur glace

Pour la fin d'année 2019, la Maison Hennessy revisite Hennessy X.O avec une édition limitée originale proposant un coffret qui se transforme en seau à glace pour découvrir de nouvelles expériences de dégustation. Créé en 1870, il y a près de 150 ans par Maurice Hennessy pour son

cercle d'intimes, Hennessy X.O est l'un des cognacs les plus emblématiques de la Maison Hennessy. Aujourd'hui, le Comité de Dégustation de la Maison Hennessy propose 3 façons d'expérimenter Hennessy X.O. autour de la glace pour révéler ses arômes riches et complexes.

Hennessy



Hennessy X.O on Three Rocks

Hennessy X.O avec 3 glaçons libère peu à peu des arômes successifs.

Un mode de dégustation à la fois contemporain et ancré dans la tradition familiale Hennessy.

Versez le cognac Hennessy X.O dans un verre X.O Thomas Bastide sur trois cubes de glace de bonne taille. La glace fond alors progressivement, libérant les arômes de fruits confits et d'épices de Hennessy X.O.

Une façon de déguster Hennessy X.O, comme le fait la famille Hennessy depuis plusieurs générations, à l'apéritif ou après un dîner.



Hennessy X.O on a Rock

Hennessy X.O avec un gros glaçon révèle une onctuosité croissante.

Une révélation surprenante des nombreuses eaux-de-vie qui composent Hennessy X.O.

Versez le cognac Hennessy X.O sur un seul gros glaçon. Son froid souligne le caractère et les arômes du cognac et met en valeur le savoir-faire Hennessy.

Une boisson moderne pour l'apéritif.



Hennessy X.O Over Ice

Hennessy X.O avec 5 ou 6 glaçons révèle une fraîcheur surprenante.

Une boisson qui peut se déguster autour d'un brunch, lors d'un cocktail ou après le dîner. Placez plusieurs glaçons dans un grand verre à pied.

Versez le cognac Hennessy X.O, ajoutez une goutte d'eau froide si vous le souhaitez et mélangez. La glace refroidit rapidement le cognac, révélant l'équilibre de l'assemblage et ses notes épicées subtiles et toniques.

Hennessy

Les conseils du mixologiste de la Maison Hennessy pour créer de parfaits glaçons :

1

Les glaçons de grande taille fondent moins rapidement

2

N'utilisez que de l'eau minérale ou filtrée

3

Passez les glaçons sous l'eau avant de les servir pour éliminer la couche de gel qui a pu se former à la surface

Disponibilité

Le Coffret Hennessy X.O & Ice en édition limitée est disponible dès le mois novembre 2019, à la boutique des Visites Hennessy à Cognac et chez les cavistes partenaires, au prix de vente conseillé de 198 €.

A propos de Hennessy X.O

Imaginé par Maurice Hennessy en 1870, Hennessy X.O est un Cognac profondément riche et complexe. Sa couleur ambrée, intense et profonde, présage de sa force. Ses arômes de fruits confits, son nez subtil et finement épicé composent une harmonie au caractère rond. Au palais, la texture onctueuse révèle une pointe de cacao et une présence fruitée. Sa persistance exprime toute la complexité de son assemblage et de son long vieillissement.

Les connaisseurs apprécient le caractère à la fois profond et puissant de Hennessy X.O, ainsi que sa modernité et ses arômes successifs, qu'il soit dégusté sec, sur glace ou allongé d'un trait d'eau pétillante ou plate.

A propos de Jas Hennessy & Co

Leader du cognac, la Maison Hennessy rayonne à travers le monde depuis plus de 250 ans avec un savoir-faire d'exception. Née de l'esprit de conquête de son fondateur Richard Hennessy, la marque est présente dans plus de 130 pays. Ancrée au cœur de la Charente, la Maison Hennessy est également un acteur économique régional engagé, qui s'inscrit pleinement dans la valorisation de la filière Cognac. Le succès et la longévité de la Maison reposent sur la qualité de ses cognacs issus d'un processus unique de transmission. Première Maison de spiritueux à être certifiée ISO 14001 en 1998, la Maison Hennessy mobilise sa capacité d'innovation et l'ensemble de ses partenaires, acteurs de la filière, pour préserver ce terroir d'exception. Fleuron du Groupe LVMH, la Maison Hennessy est un contributeur majeur au commerce extérieur français. Elle exporte 99% de sa production et participe au rayonnement de l'hexagone à l'international.

Hennessy

Contacts presse

Hennessy : Emilie Bissonnet ebissonnet@moethennessy.com

DM Media : Clément Déculty clement@dmmediapr.com +33 1 40 26 55 55

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.