

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Fontvieille N° 35, 1er Cru, 43°

Cognac Grande Champagne AOC
Cognac Ragnaud Sabourin



Région : Poitou-Charentes, France.

Appellation : Cognac Grande Champagne AOC.

Domaine : Cognac Ragnaud Sabourin.

Robe : acajou.

Nez : parfumé, toasté, avec des notes de réglisse, de tilleul, d'amandes.

Bouche : particulièrement équilibré, avec une attaque moelleuse. Des saveurs mures et chaudes, de miel brun et de zeste d'orange, de pâte feuilletée. Sa finale est pleine de caractère, sur les épices et le poivre.

Conclusion : un Cognac remarquable!

Cet embouteillage de Ragnaud-Sabourin est le résultat du mariage des trois cépages du Cognac (60% Ugni Blanc, 40% Colombard et Folle Blanche) cultivés sur la parcelle de Fontvieille, une des plus anciennes de la propriété. Il a vieilli au moins 35 ans en fûts de Chêne du Limousin.

Teneur en alcool : 43%

Contenu et emballage : 70 cl, Carton 6x70 cl

Réf. : 93873 70 **Prix catalogue** : 159.60