



RAGNAUD SABOURIN (LA VOUTE)

Ragnaud Sabourin, VS N4 41 vol.

Ragnaud Sabourin

Ragnaud Sabourin is een familiaal cognachuis uit de Grande Champagne, het meest gewaardeerde cru binnen de Cognacstreek. Het domein werkt uitsluitend met druiven van eigen wijngaarden en legt de nadruk op zorgvuldige distillatie en lange rijping. Door te distilleren op de fijne droesem en de eaux-de-vie rustig te laten ontwikkelen in eiken vaten, ontstaan cognacs met finesse, diepte en een duidelijke herkomst.

VS N°4

VS N°4 is een jonge en levendige cognac, samengesteld uit eaux-de-vie die minstens enkele jaren hebben gerijpt in eikenhouten vaten. In het glas toont hij frisse aroma's van druif, appel en lichte citrus, aangevuld met subtiele tonen van vanille en hout. In de mond is hij soepel en toegankelijk, met een frisse aanzet en een zachte, licht kruidige afdronk. Ideaal als aperitief, in cocktails of licht gekoeld.

Cognac is een distillaat dat wordt gemaakt van witte wijn uit de Cognacstreek in Frankrijk. Na een dubbele distillatie in koperen ketels rijpt de spirit in eikenhouten vaten, waar hij geleidelijk kleur en complexiteit ontwikkelt. Het resultaat is een verfijnde drank met een breed aromatisch palet en een evenwichtige structuur.

KENMERKEN

Type	Sterke drank
Producent	Ragnaud Sabourin (La Voute)
Land	Frankrijk
Regio	Cognac
Oorsprongsbenaming	AOP Cognac
Druivensoort(en)	Ugni Blanc
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,700
Bewaarpotentieel	+ 10 Jaar
Gebruik	Digestief, Chocolade, Meditatie

Artikelnummer **991355**EAN **3760009600171**

Bekijk dit artikel in
onze webshop